

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственная организация высшего профессионального
образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела



«УТВЕРЖДАЮ»
Первый проректор

Л.А. Омелянович
2018 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) И ПРЕДДИПЛОМНАЯ
ПРАКТИКА**

Рабочая программа

Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»
(шифр и название укрупненной группы)

Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»
(шифр и название направления подготовки)

Магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело»
(название)

Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс и форма обучения 2 курс очная, заочная формы обучения

Донецк
2018

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственная организация высшего профессионального
образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) И ПРЕДДИПЛОМНАЯ
ПРАКТИКА**

Рабочая программа

Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»
(шифр и название укрупненной группы)

Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»
(шифр и название направления подготовки)

Магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело»
(название)

Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс и форма обучения 2 курс очная, заочная формы обучения

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Атлас Донбасса»
Гостиница «Ramada Donetsk Hotel»

Генеральный менеджер комплекса

_____ Холод С.Н.
_____ ” _____ 2018г.

Донецк
2018

**Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики**

**Государственная организация высшего профессионального
образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра сервиса и гостиничного дела

П.А. Заремба, В.Г. Топольник, А.В. Полякова, Н.С. Палий

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)
И ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа для студентов II курса очной и
заочной форм обучения направления подготовки
43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской
программы «Гостиничное и ресторанное дело»

ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк – 2018

УДК 640.4:378(076.5)
ББК 65.431/65.432я73+74.480.276я73
Р13

Рецензенты:

д-р экон. наук, проф. Ангелина И.А.

д-р экон. наук, проф. Антонова В.А.

Заремба П. А.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая) и преддипломная практика : Рабочая программа для студентов 2 курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело» / П.А. Заремба, В.Г. Топольник, А.В. Полякова, Н.С. Палий; [Текст]: ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. Сервиса и гост. дела – Донецк : [ДонНУЭТ], 2018. – 75 с.

Рабочая программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческой) и преддипломной практики разработана согласно ГОС ВПО и учебного плана направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело». В программе сформулирована цель, определены задачи и содержание производственной (управленческой) и производственной (преддипломной) практики студентов на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства. Приведены структурно-логическая схема, спецификация требований для всех этапов практики, методические рекомендации по организации работ студента во время прохождения преддипломной практики, указаны формы и методы контроля за ходом практики, требования к содержанию и оформлению отчета по практике, список литературы, рекомендуемой для подготовки отчета и индивидуального задания.

УДК 640.4:378(076.5)
ББК 65.431/65.432я73+74.480.276я73

© Заремба П.А., Топольник В.Г., Полякова А.В.,
Палий Н.С.
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила
Туган-Барановского», 2018

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая) и преддипломная практика : Рабочая программа для студентов 2 курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело»

Разработчики:

ЗАРЕМБА П.А. д-р экон. наук, профессор, зав. кафедрой;

ТОПОЛЬНИК В.Г. д-р техн. наук, профессор;

ПОЛЯКОВА А.В. канд. техн. наук, доцент;

ПАЛИЙ Н.С. канд. экон. наук, доцент

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела (протокол № 1 от «29» 08 2018 года)

Зав. кафедрой сервиса

и гостиничного дела, д-р экон. наук, проф.

П.А.Заремба

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической (экспертной) комиссии по направлениям подготовки факультета ресторанно-гостиничного бизнеса (протокол № 1 от «29» 08 2018 года)

Председатель методической
(экспертной) комиссии ФРГБ

Л.В. Крылова

«СОГЛАСОВАНО»

зав. учебно-методической лабораторией
инновационных технологий и качества
образования

«29» 08 2018 года

Л.Д. Стародубцева

Одобрено на заседании Учебно-методического Совета Университета
(протокол № 1 от «30» 08 2018 года)

Председатель

Л.А. Омелянович

СОДЕРЖАНИЕ

I. Организационная часть практики

Введение.....	6
1. Цели и задачи практики.....	8
2. Структурно-логическая схема практики.....	12
3. Базы практики и требования к ним.....	14
4. Организация и руководство практикой.....	14
5. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики	18
6. Содержание этапов практики.....	20
7. Спецификация требований ко всем этапам практики.....	22
8. Методические рекомендации по прохождению практики.....	27
9. Индивидуальные задания.....	31
10. Занятия и экскурсии во время практики.....	34
11. Рекомендуемые учебные пособия.....	34
12. Формы и методы контроля.....	38
13. Требования к оформлению отчета.....	39
14. Критерии оценки качества практической подготовки и оценка компетенций.....	41
15. Подведение итогов практики.....	43
Литература.....	44
Приложение.....	47

II. Экономическая часть практики

Введение.....	48
1. Цели и задачи практики.....	49
2. Структурно-логическая схема практики.....	51
3. Организация и руководство практикой.....	52
4. Методические рекомендации.....	53
4.1. Общая характеристика предприятия.....	54
4.2. Товарооборот предприятия.....	54
4.3. Показатели по труду.....	55
4.4. Доходы предприятия.....	57
4.5. Расходы предприятия.....	58
4.6. Прибыль предприятия.....	61
5. Рекомендуемая тематика индивидуальных заданий.....	62
6. Учебная литература.....	67
7. Формы и методы контроля.....	70
8. Требования к оформлению отчета.....	70
9. Критерии оценки качества практической подготовки и оценка компетентности.....	71
10. Подведение итогов практики.....	73
Приложение.....	74

ВВЕДЕНИЕ

Практическая подготовка студентов университета по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело» организуется согласно учебному плану и рабочему учебному плану, графику организации учебного процесса студентов укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм», направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело», Типовому Положению "О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики", утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911, Положению о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (стандарт Системы управления качеством ПП2-17/УН, редакция 3, введенный в действие с 10.11.2017 г).

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая) студентов направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело» предусмотрена в 4 семестре обучения на протяжении 12 недель, составляет 648 часов (18 зачетных единиц (кредитов ECTS)). Преддипломная практика студентов направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело» предусмотрена в 4 семестре обучения на протяжении 4 недель, составляет 216 часов (6 зачетных единиц (кредитов ECTS)). Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческой) и преддипломной практики связана с нормативными дисциплинами профессионального цикла и

практической подготовкой: «Стратегический маркетинг», «Мониторинг мирового рынка гостиничных и ресторанных услуг», «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности», «Правовое обеспечение индустрии гостеприимства», «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методология и методы научных исследований», «Инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», «Стратегический менеджмент», «Психология управления и конфликтология», «Сервисология», «Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства».

Практика проводится для выполнения магистерской диссертации и является обязательной. Базами практики могут быть предприятия гостинично-ресторанного хозяйства г. Донецка, а также других населенных пунктов Донецкой Народной Республики и Российской Федерации.

В программе рассмотрены вопросы организации и руководства производственной (управленческой) и преддипломной практикой студентов, их содержание, порядок прохождения, оценивания и подведения итогов.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью практики является приобретение магистрантами практических навыков и компетенций, необходимых для успешного применения полученных теоретических знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в учреждениях (предприятиях) гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности. Студент в период практики должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, с составом и функционированием основных подразделений гостиницы, организацией производственных и управленческих процессов на предприятии, маркетинговой деятельности, а также исследовать применение инновационных технологий при производстве гостиничного продукта (основных и дополнительных услуг).

Выполнение заданий практики способствует закреплению теоретических знаний магистрантов, конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана: «Стратегический маркетинг», «Мониторинг мирового рынка гостиничных и ресторанных услуг», «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности», «Правовое обеспечение индустрии гостеприимства», «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методология и методы научных исследований», «Инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», «Стратегический менеджмент», «Психология управления и конфликтология», «Сервисология», «Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства» и др., а также ознакомлению с реальной прикладной сферой, приобретению практических навыков в профессиональной деятельности, формированию самостоятельности суждений и умений делать выводы и принимать решения.

Задачи производственной (управленческой) и преддипломной практики:

- подготовка магистрантов к выполнению в условиях реального производственного и управленческого процессов ключевых видов профессиональной деятельности;
- формирование общего представления о деятельности гостиничного комплекса; определение цели и задач гостиничного предприятия;
- анализ технологических процессов предприятия гостиничной индустрии: ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы, составом номерного фонда, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг;
- знакомство с нормативной документацией, принципами ведения хозяйственной деятельности на предприятии с последующим анализом;
- изучение структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей и фактического их выполнения руководителями предприятия и специалистами; разработка рекомендаций по совершенствованию организации управления предприятием; изучение системы управления качеством услуг предприятия;
- изучение организации маркетинговой деятельности на предприятии, рыночных возможностей гостиничного комплекса;
- исследование ресурсных рынков, на которых активно функционирует предприятие гостиничной индустрии и анализ факторов влияния на его производственно-хозяйственную деятельность;
- исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий, внедренных в производство гостиничного продукта.
- изучение методов регулирования деятельности предприятия гостиничной индустрии;

- приобретение практических навыков ведения хозяйственной деятельности и выявления резервов повышения эффективности гостиничного предприятия;

- овладения приемами и навыками сбора и обработки информации;

- выявление проблем, определение гипотез их решения, подбор методик, планирование и организация проведения исследований, анализ и интерпретация их результатов;

- разработки организационно-управленческих мероприятий, определение социально-экономического эффекта от реализации этих мероприятий, сбор материалов для выполнения магистерской диссертации.

По итогам прохождения практики магистранты должны

знать:

- основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих профессиональных журналах по проблемам в сфере гостеприимства;

- методологические основы проведения технологических разработок,;

- инструментарий реализации проводимых исследований и анализа их результатов;

- теоретические и нормативные основы осуществления технологических процессов выбранного объекта исследования;

- специфику осуществления проектной, аналитической, хозяйственной деятельности на уровне гостиничного предприятия;

- существующие теоретические и применяемые модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к гостиничной сфере.

уметь:

- применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня;

- обобщать и оценивать результаты новейших исследований в области технологии гостеприимства;

- выявлять перспективные направления развития гостиничного предприятия;

- применять методы и методологию проведения исследований деятельности гостиничного предприятия;

- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью;

- решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия;

- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности маркетинговой, управленческой и деятельности на предприятии;

Овладеть следующими навыками:

- сбора, обработки и систематизации информации по теме исследования, выбора методов и средств решения задач исследования;

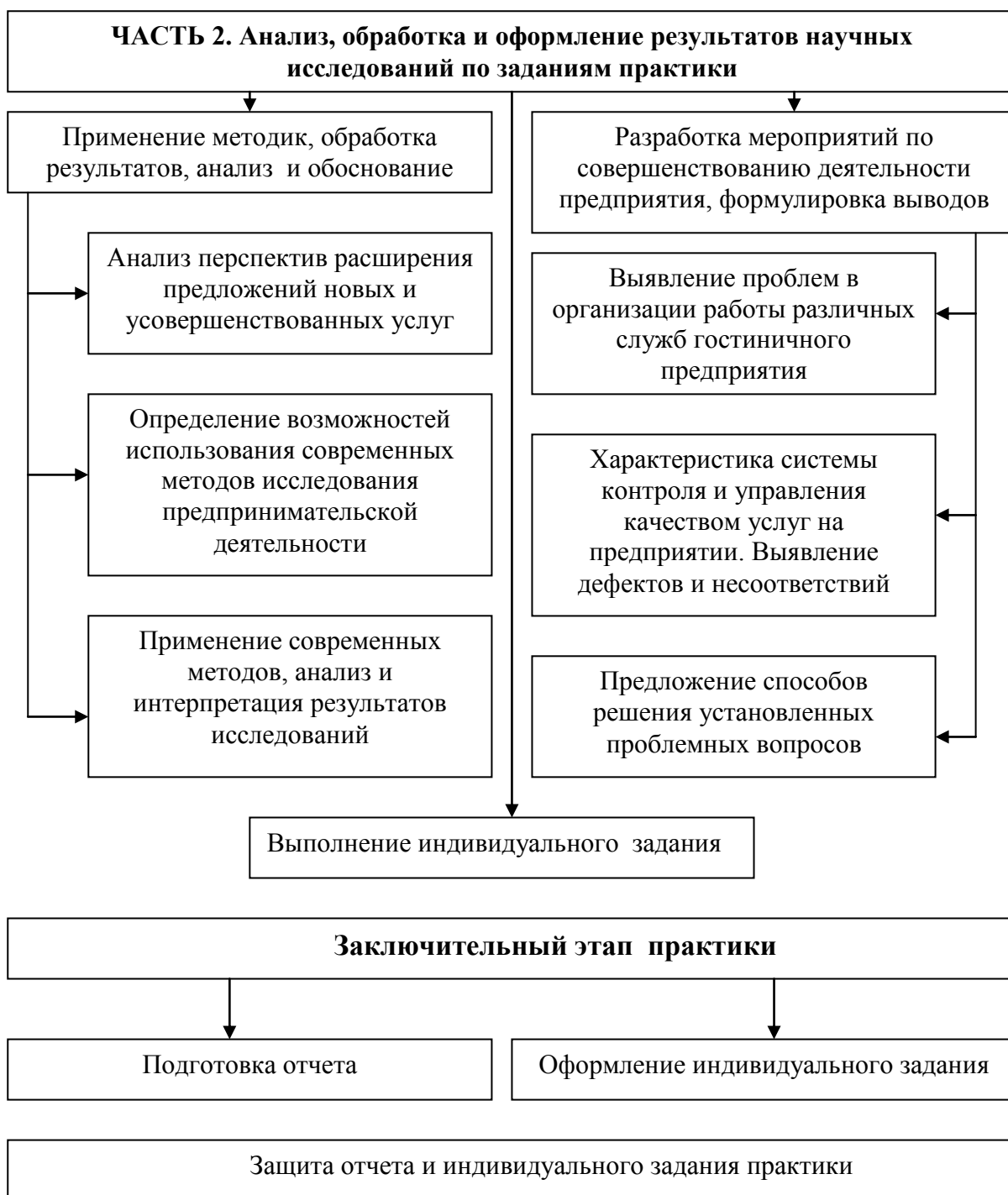
- организации и проведении практических исследований, в том числе статистических;

- подготовки данных для составления обзора, отчета о деятельности гостиничного предприятия;

- оценки и интерпретации полученных результатов.

2. СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРАКТИКИ





3. БАЗЫ ПРАКТИКИ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Базы производственной (управленческой) и преддипломной практики определены договорами между университетом и предприятиями гостинично-ресторанного хозяйства всех форм собственности и являются официальным основанием для прохождения практики студентов.

Практика студентов проводится на современных предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства и отвечает требованиям программы практики и Положению о производственной практике. Базами практики являются гостинично-ресторанные комплексы города Донецка, других населенных пунктов Донецкой Народной Республики и Российской Федерации.

При наличии в университете государственных, региональных заказов на подготовку специалистов, перечень баз практики дают организации и учреждения, которые сформировали заказ на специалистов.

При подготовке университетом специалистов по целевым договорам с предприятиями и организациями, базы практики оговариваются в этих соглашениях.

Студенты могут самостоятельно подобрать для себя место прохождения практики с разрешения кафедры и предложить его для использования при наличии письменного согласия руководителя предприятия.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры сервиса и гостиничного дела в соответствии с настоящей рабочей программой практики.

Информация о распределении студентов по базам практики, сроках ее прохождения, руководителях практики от университета оформляется приказом ректора университета согласно заключенным договорам с предприятиями и по

индивидуальным заказам предприятий по согласованию с кафедрой сервиса и гостиничного дела.

Перед началом практики декан факультета с участием преподавателей кафедры и заведующего кафедрой проводит инструктивные собрания со студентами, на которых рассматриваются все организационные вопросы по практике. Ответственный преподаватель кафедры по руководству практикой знакомит студентов с приказом о распределении по базам практики, с правами и обязанностями, указывает сроки ее прохождения, проводит беседу по технике безопасности и правилам поведения на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства. Руководители практики – преподаватели кафедры выдают студентам направление на практику, программу практики, дневник и индивидуальное задание. Руководитель гостиницы по прибытии студента на предприятие издает приказ о зачислении его на практику, при этом назначается руководитель практикой студента из числа ведущих специалистов.

Руководитель практики от кафедры

несет ответственность за:

- общее руководство относительно программы практики;
- контроль и наблюдение за профессиональным становлением студента на протяжении всего периода практики;
- предоставление необходимых указаний, если необходимо;
- выполнение программы практики в целом и за координацию программы прохождения практики студентом;
- посещение базы практики для проведения консультаций студентов по программе практики;

обеспечивает:

- подготовленность баз практики до прибытия студентов-практикантов и предварительное проведение соответствующих мероприятий;
- проведение всех организационных мероприятий перед отправкой студентов на практику: инструктаж о порядке прохождения практики и по технике безопасности, предоставление студентам-практикантам

необходимых документов, перечень которых определяет кафедра и т.п.;

- высокое качество ее прохождения в соответствии с программой в тесном контакте с руководителем практики от базы практики;

контролирует:

- обеспечение нормальных условий труда, проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и техники безопасности;
- выполнение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка;
- посещение студентами базы практики.

сообщает студентам о системе отчетности по практике, а именно:

- представление письменного отчета;
- образец оформления индивидуального задания;
- выполнения квалификационной работы;
- подготовку доклада, сообщения, выступления и т.п.;

принимает отчеты студентов по практике в составе комиссии;

представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями по улучшению практики студентов.

Руководитель от базы практики, ответственный за прохождение практики на конкретном предприятии гостиничного хозяйства:

- принимает студентов на практику в соответствии с календарным планом;

- несет ответственность за организацию выполнения программы практической подготовки;

- способствует созданию необходимых условий для выполнения студентами программы практики;

- ведет учет выхода на работу студентов-практикантов, сообщает университету обо всех нарушениях студентами правил внутреннего трудового распорядка в период практики;

- организовывает работу практиканта на предприятии таким образом, чтобы время практики было использовано с максимальной пользой для

достижения поставленных целей, приобретения профессиональных навыков и производственного опыта;

- организовывает и контролирует выполнение программы практики студентом;

- проверяет отчетные документы практики студентов, дает отзыв о качестве практической деятельности, составляет характеристику для каждого студента-практиканта.

Студент-практикант обязан:

до начала практики:

- за месяц до начала практики оформить санитарную книжку;
- на инструктивном собрании по практике получить на кафедре дневник, программу практики и инструкции о порядке прохождения практики, а также индивидуальное задание у руководителя практики от кафедры;

- своевременно изучить предусмотренные программой практики материалы;

- своевременно прибыть на базу практики.

на предприятии:

- пройти инструктаж и строго соблюдать правила пожарной безопасности, производственной санитарии и охраны труда;

- строго придерживаться действующих на предприятии правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины. На студентов-практикантов, нарушающих правила внутреннего распорядка, руководителями предприятия могут налагаться взыскания, о чем письменно сообщается декану факультета;

- выполнять в полном объеме все задания, предусмотренные программой практики и указаниями руководителей практики;

- систематически делать записи в дневнике по практике в соответствии с программой практики и календарным планом выполнения работ;

- точно и своевременно выполнять указания руководителя практики от предприятия, нести ответственность за выполненную работу;

- находиться на предприятии в течение всего рабочего дня;

- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от университета, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, незамедлительно сообщать о них;

- собирать, анализировать, обобщать материал, необходимый для подготовки отчета о практике и написания магистерской диссертации;

- в процессе прохождения практики готовить отчет о практике, завершив его к моменту окончания, представить руководителю практики от университета;

- своевременно сдать на кафедру все необходимые отчетные документы практики: отчет о прохождении практики, дневник практики, отзыв руководителя практики от предприятия.

Студент имеет право: получать консультации у руководителей практики по всем вопросам программы практики, составлению отчетов, выполнению индивидуального задания.

По окончании практики дневник с отзывом руководителя практики от предприятия, отчет о прохождении практики, содержащий данные о выполнении программы практики и индивидуального задания, заверяются руководителем практики от предприятия и его печатью.

5. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения практики у студента должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и

этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

готовность к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);

способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);

готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);

готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);

готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);

способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);

готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);

готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);

готовность ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);

готовность к организации проектной деятельности в гостинице и других средствах размещения (ПК-10);

готовность прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);

способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);

готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);

способность разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);

готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);

готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16).

6. СОДЕРЖАНИЕ ЭТАПОВ ПРАКТИКИ

Практика на предприятии состоит из основных этапов, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Содержание основных этапов практики

Основные этапы и их содержание	Продолжительность практики, дни
ЧАСТЬ 1. Проведение теоретических и экспериментальных исследований на предприятии	72
1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты	4

1.2. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика. Состав номерного фонда. Особенности предоставления основных и дополнительных услуг	7
2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	
2.1. Описание базы практики как целенаправленной системы: связь с окружающей средой (входы, выходы), состав и взаимосвязь различных служб, подразделений предприятия, а также помещений для осуществления их деятельности	6
2.2. Описание технологии предоставления основных услуг (размещения, обеспечения питания, безопасности, информационных услуг)	6
2.3. Характеристика бизнеса. Формулирование миссии гостиничного предприятия, его стратегической концепции. Клиентская база гостиницы. Выделение основных групп бизнес-процессов (основные, обеспечивающие, управления, развития). Составление дерева процессов	8
2.4. Описание бизнес-процесса приема и размещения гостя	7
2.5. Анализ имеющихся проблем при осуществлении описанного бизнес-процесса. Предложения по их устранению	7
2.6. Анализ состояния использования новых технологий в деятельности гостиничного предприятия	6
3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	
3.1. Структура управления предприятием: графическое представление, характеристика, анализ недостатков и преимуществ, эффективность функционирования. Распределение должностных обязанностей и фактическое их выполнение руководителями предприятия и специалистами; предложения по совершенствованию распределения функций управления между структурными единицами в соответствии с объемом задач. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении. Рекомендации по совершенствованию организации управления предприятием	7
3.2. Состояние внедрения системы управления качеством услуг на предприятии. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их совершенствованию	7
4. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	

4.1. Анализ макро- (демографических, социальных, политических, экономических) и микро-факторов (поставщиков, посредников, конкурентов, контактных аудиторий) маркетинговой среды. Характеристика основных потребителей гостинично-ресторанных услуг. Привести основные направления коммуникационной политики и проанализировать элементы комплекса маркетинговых коммуникаций (стимулирования реализации продукции и услуг, рекламные средства и их эффективность)	7
ЧАСТЬ 2. Анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики	24
1. Применение методик, обработка результатов, анализ и обоснование	
1.1. Анализ перспектив внедрения новых и усовершенствованных гостиничных услуг, специальных предложений на предприятии	3
1.2. Определение возможности использования современных методов исследования предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	3
1.3. Применение современных методов сбора, представления данных, полученных в период прохождения практики, их интерпретация, анализ и обоснование	3
2. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности предприятия, формулирование выводов	
2.1. Выявление проблем в организации работы служб гостиничного предприятия	2
2.2. Степень внимания руководства к вопросам качества и к результатам деятельности предприятия. Основные дефекты и несоответствия. Наличие жалоб от потребителей услуг	2
2.3. Предложение способов решения установленных проблемных вопросов. Формулирование выводов	3
3. Индивидуальное задание	4
Написание и защита отчета и индивидуального задания практики	4
Всего	96

7. СПЕЦИФИКАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ КО ВСЕМ ЭТАПАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Спецификация минимальных требований к подготовке выпускника определенного образовательного уровня и ее оценка выявляет определенный уровень компетентности и помогает определить, может ли кандидат на получение соответствующего диплома выполнять конкретные профессиональные задачи, обязанности, нести ответственность и, как следствие, имеет ли он право занимать определенную должность.

Формирование компетентности осуществляется поэтапно на основе образовательной программы по соответствующим направлениям подготовки и образовательным уровням.

I этап адаптации, на котором студент знакомится с требованиями к определенным видам деятельности в конкретной области гостинично-ресторанного хозяйства;

II этап идентификации, на котором студент отождествляет и понимает суть ключевых объектов и явлений, формирующих содержание профессиональной работы и осознает свои профессиональные потребности, знакомится с производственными функциями.

III этап самореализации, на котором студент должен использовать свои способности к профессиональной деятельности в практических действиях на объектах гостинично-ресторанного хозяйства.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Фаза практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) И ПРЕДДИПЛОМНАЯ, 2 КУРС

I этап - адаптации		II этап - идентификации		III этап - самореализации	
Набор задач	Набор обязанностей	Набор задач	Набор обязанностей	Набор задач	Набор обязанностей
<p>Организационные вопросы прохождения практики.</p> <p>Общие сведения о предприятии</p>	<p>Своевременно оформиться на практику, пройти инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности. Дать адрес местонахождения предприятия, характеристика номерного фонда отеля, особенности контингента жителей, характеристику основных и дополнительных услуг предприятия.</p>	<p>Анализ структуры номерного фонда, предоставление основных и дополнительных услуг в гостинице. Оценка качества и состояния оснащения в отеле.</p>	<p>Провести анализ: - номерного фонда гостиницы, особенностей контингента жителей; - формирование основных и дополнительных услуг предприятия; - качества и состояния оснащения номерного фонда.</p>	<p>Определить соответствие состава номерного фонда, организации гостиничного номера требованиям стандарта.</p>	<p>Предоставить рекомендации по улучшению структуры номерного фонда. Предложить пути оптимизации организации гостиничных номеров.</p>
<p>Состав служб в гостиничном предприятии, их функции и основные задачи, которые они решают.</p>	<p>Ознакомиться с составом служб и их функциями, особенностями организации работы в каждой службе, перечнем должностей и квалификационным составом рабочих в каждой службе</p>	<p>Анализ организации работы основных служб гостиничного предприятия</p>	<p>Провести анализ состава служб, их функции.</p>	<p>Определить особенности организации работы в каждой службе</p>	<p>Дать предложения по улучшению организации работы служб.</p>

<p>Описать предприятие как целенаправленную взаимосвязанную систему отдельных служб и подразделений</p>	<p>Выявить связи между отдельными службами и подразделениями</p>	<p>Анализ и характеристика взаимосвязей между компонентами системы.</p>	<p>Дать характеристику связей между службами и подразделениями гостиничного предприятия. Анализ взаимовлияния результатов функционирования отдельных компонентов на конечные результаты деятельности системы.</p>	<p>Выявить наиболее важные связи между отдельными компонентами системы, которые позитивно или негативно влияют на результат деятельности предприятия.</p>	<p>Разработать предложения по снижению негативных и усилению позитивных факторов, влияющих на конечный результат деятельности системы.</p>
<p>Описать технологический процесс производства и оказания основных услуг.</p>	<p>Указать основные этапы технологического процесса и их последовательность для одной их основных служб.</p>	<p>Анализ достаточности и необходимости имеющихся этапов технологического процесса.</p>	<p>Провести анализ достаточности и необходимости имеющихся этапов технологического процесса.</p>	<p>Усовершенствование технологического процесса производства и оказания одной их основных услуг.</p>	<p>Дать предложения по усовершенствованию технологического процесса производства и оказания одной их основных услуг</p>
<p>Характеристика бизнеса.</p>	<p>Познакомиться с поставщиками, необходимыми ресурсами, условиями и результатами бизнеса.</p>	<p>Изучить основные группы бизнес-процессов предприятия</p>	<p>Перечислить основные, обеспечивающие бизнес-процессы, а также процессы управления и развития гостиничного предприятия</p>	<p>Анализ бизнес-процессов гостиничного предприятия</p>	<p>Сформулировать миссию, стратегическую концепцию гостиничного предприятия и разработать дерево основных процессов верхнего уровня предприятия.</p>
<p>Изучить бизнес процесс приема и размещения</p>	<p>Описать бизнес-процесс приема и размещения</p>	<p>Смоделировать бизнес-процесс приема и размещения</p>	<p>Разработать функциональную модель бизнес-процесса «как есть» в нотации IDF0</p>	<p>Усовершенствование бизнес-процесса</p>	<p>Исследовать модель, выявить проблемы и разработать функциональную модель «как должно быть»</p>

Исследовать управление гостиничным предприятием	Ознакомиться с организацией управления на предприятии, работой руководителя и управленческих служб предприятия	Изучение структуры управления и информационного обеспечения управления предприятия	Сделать анализ должностных обязанностей, организации и обеспечения труда управленческого персонала	Составить схемы структуры управления, определения соответствия фактического исполнения руководителями	Предоставить рекомендации по улучшению организационной структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей между структурными единицами
Система управления качеством услуг на предприятии	Ознакомиться с имеющимися приказами руководства предприятия в области качества услуг	Цели и задачи предприятия, направленные на повышение качества услуг	Проанализировать цели и задачи предприятия в области качества применительно задействованных служб и подразделений предприятия	Определение особенности достижения целей в области качества в службах предприятия.	Предоставить предложения относительно расширения и конкретизации подцелей и задач в области качества услуг предприятия
Рыночные возможности предприятий. Формирование программы маркетинга	Ознакомиться с целями и задачами деятельности предприятия, маркетинговой и других служб. Ознакомиться с действующими маркетинговыми программами предприятия	Анализ перспективных рыночных возможностей предприятия. Анализ процесса формирования программы маркетинга на предприятии	Провести исследование рынка (потребностей, предпочтений, платежеспособности потребителей, уровня конкуренции). Собрать информацию о маркетинговой среде предприятия. Провести доисследования инструментария, который используется в пределах т.н. маркетинга микс. Выполнить исследование маркетинговых ресурсов и планов маркетинговой деятельности предприятия	Определения особых условий функционирования предприятия. Определение специфики маркетинга микс на предприятии Определение резервов маркетинговых ресурсов	Предоставить рекомендации и предложения по: - расширению рынка потребителей товара предприятия; - по совершенствованию инструментария, осуществляющего воздействие на потребителей; - оптимизации использования маркетинговых ресурсов и повышения эффективности маркетинговой деятельности на предприятии
Контроль, координация маркетинговой деятельности	Ознакомиться со службой контроля и координации на предприятии	Анализ осуществления контроля и координации маркетинговой деятельности			
Образовательный уровень	Магистр				

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

При выполнении программы практики и сборе материала для написания отчета по практике, выполнении индивидуального задания и материалов для выпускной квалификационной работы необходимо следовать такому алгоритму:

ЧАСТЬ 1. Проведение теоретических и экспериментальных исследований на предприятии

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия

1.1. Общие сведения о предприятии

Представить общие сведения о предприятии: наименование предприятия, специализация, форма собственности, ведомственная подчиненность, юридический адрес предприятия. Состав основного контингента жителей отеля. Состав и особенности предоставления основных и дополнительных гостиничных услуг.

Охарактеризовать номерной фонд гостиницы (типы и количество номеров, их расположение, виды кроватей и основные элементы мебели, используемые в номерах). Оформить в виде таблицы 1.1.

Таблица 1.1 - Характеристика номерного фонда гостиницы

Типы номеров	Количество номеров	Виды кроватей	Перечень оборудования	Площадь номера, м ²
1	2	3	4	5

1.2. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика

Предоставить перечень всех служб гостиничного предприятия. Кратко охарактеризовать каждую службу, ее функции. Исследовать систему взаимодействия между различными службами гостиничного предприятия.

2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии

2.1. Системное представление деятельности предприятия по оказанию гостиничных услуг

Описать базу практики как целенаправленную систему: связь с окружающей средой (входы, выходы), состав и взаимосвязь различных служб, подразделений предприятия, а также существующих помещений для осуществления их деятельности. Представить структурную схему систем разного уровня.

Описать технологии предоставления основных услуг (размещения, обеспечения питания, безопасности, информационных услуг). Систематизировать клиентскую базу гостиницы.

2.2. Исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий

Дать характеристику бизнеса. Сформулировать миссию гостиничного предприятия, его стратегическую концепцию. Выделить характерные группы бизнес-процессов (основные, обеспечивающие, управления, развития). Составить дерево процессов.

Описать бизнес-процесс приема и размещения гостя.

Провести анализ имеющихся проблем при осуществлении описанного бизнес-процесса. Предоставить предложения и рекомендации по их устранению.

Проанализировать состояние использования новых технологий в деятельности гостиничного предприятия.

3. Организация управленческой деятельности на предприятии

3.1. Структура управления гостинично-ресторанным комплексом

Составить организационную структуру управления предприятием (в графическом виде), предоставить ее характеристика и особенности, определить взаимосвязь между структурными единицами. Проанализировать недостатки и

преимущества данной структуры, условия эффективности ее функционирования.

Проанализировать распределение должностных обязанностей и фактическое их выполнение руководителями предприятия и специалистами, предложения по совершенствованию распределения функций управления между структурными единицами в соответствии с объемом решаемых задач.

Изучить и проанализировать организацию труда управленческого персонала гостиницы: планирование характера и объема работы на день, неделю, месяц; определение приоритетов в решении управленческих задач и их фактическое выполнение, эффективность использования рабочего времени. Изучить и проанализировать применяемые на предприятии инновационные технологии в управлении гостиницей.

3.2. Система менеджмента качества услуг предприятия.

Изучить характер внедрения системы управления качеством услуг на предприятии. Проанализировать организацию работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию. Ознакомиться с приказами руководства, направленные на повышение качества услуг предприятия, цели и задачи предприятия в области качества. Наличие приказа руководства о создании организационной структуры СМК (службы менеджмента качества) предприятия. Предоставить предложения по совершенствованию работы службы качества предприятия.

4. Организация маркетинговой деятельности на предприятии

4.1. Исследование рыночных возможностей маркетинговых стратегий предприятия

Изучение и оценка рынка гостиничных услуг (потребностей, привычек, предпочтений, платежеспособности потребителей, уровня конкуренции и т. п.).

Сбор наиболее полной информации относительно маркетинговой среды предприятия: общие социально-экономические условия, поставщики, потребители, посредники, сервисные услуги и т. п. и критическая оценка. Проанализировать факторы макро- (демографические, социальные,

политические, экономические) и микро-факторы (поставщиков, посредников, конкурентов, контактных аудиторий) маркетинговой среды. Характеристика основных потребителей услуг гостинично-ресторанных услуг. Анализ рыночных возможностей гостиничного предприятия (базы практики).

4.2. Изучение программ маркетинга, контроля и координации маркетинговой деятельности гостиничного предприятия

Привести основные направления коммуникационной политики и проанализировать элементы комплекса маркетинговых коммуникаций (стимулирования реализации продукции и услуг, рекламные средства и их эффективность).

ЧАСТЬ 2. Обработка и анализ полученной информации, оформление результатов научных исследований по программе практики

1. Применение методик, обработка результатов, анализ и обоснование

Проанализировать перспективы расширения предложений новых и усовершенствованных услуг и специальных предложений предприятием.

Определить возможности использования современных методов исследования предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе, применения общенаучных методов, таких как: системный анализ, моделирование, процессный подход, реинжиниринг, статистический анализ.

Осуществить применение современных методов для представления полученных в период прохождения практики данных, провести их интерпретацию, анализ и обоснование.

2. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности предприятия, формулировка выводов

Выявить проблемы в организации различных служб гостиничного предприятия.

Охарактеризовать степень внимания руководства отдельных подразделений к вопросам качества и проанализировать результаты их деятельности. Определить основные дефекты и несоответствия в деятельности предприятия. Проанализировать имеющиеся жалобы от потребителей услуг.

Предоставить предложения способов решения установленных проблемных вопросов. Сформулировать выводы.

Индивидуальное задание

Во время преддипломной практики студент выполняет индивидуальное задание, которое получает от своего руководителя практики от кафедры. Индивидуальное задание определяется выбранной темой магистерской диссертации.

Написание и защита отчета и индивидуального задания практики

По мере выполнения программы магистрант собирает материал и на его основе готовит отчет о прохождении практики в установленной форме. В течение 3-х дней до окончания практики студент обязан сдать отчет на проверку своему руководителю от кафедры, после которой следует защита отчета. По результатам защиты выставляется оценка, которая учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистранта.

9. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью базы практики. Задача формулируется, учитывая емкость, категорию отеля, обслуживающий контингент, местоположение гостинично-ресторанного предприятия, состав служб, и тому подобное.

Индивидуальное задание должно быть связано с темой дипломной магистерской работы, а также с тематикой исследовательских работ, которые выполняются на кафедре (хозрасчетных или бюджетных).

Ниже предоставлены типовые индивидуальные задания:

1) Определить степень автоматизации гостиничного предприятия и предоставить перечень автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.

2) Проанализировать график выхода на работу рабочих СПиР в гостинице и разработать оптимальный режим работы работников службы на определенный период.

3) Определить основные группы потребителей гостиничных услуг на данном предприятии и дать рекомендации относительно особенностей их обслуживания.

4) Исследовать качество оснащения гостиничного номера и его соответствие категории отеля.

5) Системное представление структуры деятельности базы практики. Рассмотреть структурную схему одной из служб гостинично-ресторанного комплекса.

6) Представить дерево бизнес-процессов гостинично-ресторанного комплекса. Описать основной бизнес-процесс одной из служб предприятия.

7) Разработать функциональную модель "как есть", проанализировать и предложить модель "как должно быть".

8) Исследовать эффективность функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

9) Проанализировать действующую практику подбора персонала кадровой службой отеля.

10) Исследовать организацию труда руководителя отеля.

11) Разработать мероприятия по экономному использованию материально-технических ресурсов.

12) Исследовать коммуникационные связи и сети на предприятии.

13) Стратегический маркетинг и его воздействие на гостинично-ресторанную сферу.

14) Стратегическое управление и маркетинговая политика исследуемого гостиничного предприятия.

15) Исследовать организационную структуру маркетинговой службы на предприятии.

16) Исследовать цели, задачи и функции маркетинговой службы и их соответствие рынка и экономической ситуации на выбранном рыночном сегменте.

17) Особенности формирования стратегического плана на примере гостиничного предприятия – базы практики.

18) Выбор маркетинговой стратегии - решающее условие в достижении высокой конкурентоспособности предприятия гостиничного ресторанного сектора.

19) Особенности формирования системы стратегического маркетинга на предприятии гостинично-ресторанного сектора.

20) Разработать методику оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами службы ... отеля.

21) Составить и описать иерархическую структуру показателей качества гостиничных (ресторанных) услуг.

22) Исследовать характер действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... отеля на восприятие ими качества услуг.

23) Разработать методику корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостинично-ресторанного комплекса.

24) Моделирование процессов организации хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

25) Моделирование процессов производства блюд и кулинарных изделий на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

26) Моделирование процессов обслуживания потребителя на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

27) Реинжиниринг бизнес-процессов в ресторане гостинично-ресторанного комплекса.

28) Совершенствование методов организации предприятия питания гостинично-ресторанного-комплекса.

29) Организация предоставления услуг с учетом новых форматов обслуживания.

30) Предложить новые методы обучения персонала в гостинично-ресторанном комплексе, исходя из возможностей и потребностей предприятия.

31) Исследовать инновации в функционировании и предоставлении услуг службы Room Service.

32) Разработать инновационные мероприятия по экономному использованию энергоресурсов на предприятии.

10.3 АНЯТИЯ И ЭКСКУРСИИ ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ

Во время прохождения практики студент под контролем руководителя от кафедры обязан ознакомиться с особенностями деятельности средства размещения: работой основных служб гостиницы, организацией предприятий питания при гостинице, с основными экономическими показателями деятельности предприятия.

Руководители практики должны оказывать всяческую методическую помощь студентам и при необходимости проводить индивидуальные консультации по отдельным темам и разделам, которые будут способствовать углублению теоретического обучения и реализации знаний в период практики, раскрытию студентами перспектив развития специальности и подготовки к выполнению заданий связанных с выпускной квалификационной работой.

Экскурсии во время практики проводятся с целью приобретения студентами наиболее полного представления о предприятии - базе практики, его структуре, взаимодействии отдельных подразделений, действующей системе управления.

11. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ УЧЕБНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Балашов А.И. Управление проектами: учебник/ А.И. Балашов, Е.М. Рогова, М.В. Тихонова и др. – М.: Юрайт – 2015. – Электронный учебник. – 161с.
2. Баранчеев В.П. Управление инновациями: учебник/ В.П. Баранчеев, Н.П. Масленникова, В.М. Мишин. – М.: Юрайт. 2015.- Электронный учебник. – 761с.
3. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы туризма: учебник/ М.В. Виноградова, З.И. Панина. М.: Дашкови К. 2013. - Электронный учебник. – 488с.
4. Чудновский А.Д. Менеджмент туризма : учебник /А.Д. Чудновский, Н.В. Королев, Е.А. Гаврилова и др. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 576с.
5. Радионова Н.С. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ Н.С. Радионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева и др. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 287с.
6. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. — 2-е изд., перераб. и доп. — К. :Дакор, 2009. - 368 с.
7. Лапин А.Н. Стратегическое управление современной организацией/ А.Н. Лапин. – М.: Управление персоналом, 2014. – 288 с.
8. Акмаева Р.И. Стратегическое планирование и стратегический менеджмент: Уч. Пособие/ Р.И. Акмаева – М.: Финансы и статистика, 2013. – 208 с.
9. Основы коммерческой деятельности: корпоративные и маркетинговые стратегии: метод. пособие / В.В. Базылев, Б.З. Воробьев, С.Е. Савин. – К.: Издательство Европейского университета, 2015. – 70 с.
10. Волков Ю.Ф., Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов (2-е изд.). – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 352с.
11. Дюков И.И. Стратегия развития бизнеса. Практический подход. – СПб.: Питер, 2008. – 236 с.

12. Топольник В.Г. Системный подход к анализу гостиничных предприятий: монография. – Донецк: ООО «Восточный издательский дом», 2016. – 202 с.
13. Топольник В.Г. Моделирование инновационных процессов : учеб. пособие для студ. спец. 8.14010101 «Гостиничное и ресторанное дело» днев. формы обучения / Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. орг. и упр. качества ресторан. хоз-ва; В. Г. Топольник–Донецк : ДонНУЭТ, 2012. – 88 с.
14. Андерсен Бьёрн. Бизнес-процессы. Инструменты совершенствования / Пер. с англ. С.В. Ариничева / Науч. ред. Ю.П. Адлер. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2003. -272 с.
15. РД IDEF0-2000 Методология функционального моделирования IDEF0. Руководящий документ. Издание официальное. Госстандарт России. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2000.- 62 с.
16. Топольник В.Г. Методология и организация научных исследований: учебное пособие. – Донецк: - ООО «Восточный издательский дом», 2016. – 144 с.
17. Топольник, В. Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве : монография / В. Г. Топольник, А. С. Ратушный ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Донецк : ДонНУЭТ, 2008. - 240 с.
18. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В. А. Швандара, В. Я. Горфинкеля. — М. : Вузовский учебник, 2009. - 382 с.
19. Инновационный менеджмент : учебник. - М. : ИНФРА-2009. - 295 с. — (Высшее образование).
20. Кобяк, М.В. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие /М.В. Кобяк, С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2008. -511с.
21. Ополченев И.И. Управление качеством в сфере услуг : учебник /И.И. Ополченев ; Российская международная академия туризма. – М.: Советский спорт, 2008. – 246 с.
22. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие / - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

23. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — М. : КНОРУС, 2013. — 416 с.
24. Стратегическое управление [Электронный ресурс]: учебник для магистров / Под ред. И.К. Ларионова. – М.: Дашков и К, 2014. – 235 с.
http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44079
25. Парахина В.Н. Стратегический менеджмент: учебник/ В.Н. Парихина, Л.С. Максименко, С.В. Панасенко. – М.: КРОНУС, 2013. - 496 с.
26. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент : Учебник/ А.Н. Фомичев. - М.: Дашков и Ко, 2014. – 215с.
27. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс] : метод. указания (с программой) к изуч. курса, вып. контрол. работы и контрол. задания (для студ. направления подготов. 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / В. Г. Топольник ; Донец. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. гостиничного и ресторанного дела. — Донецк : ДонНУЭТ, 2015.
28. Моделирование экономических процессов: Учебник. / Под ред. М.В. Грачевой, Ю.Н. Черемных . - М.: ЮНИТИ, 2015. - 543 с.
29. Любанова, Т.П.; Мясоедова, Л.В.; Грамотенко, Т.А. и др. Бизнес-план: опыт, проблемы. Содержание бизнес-плана, пример разработки; М.: Приор - Москва, 2014. - 370 с.
30. Жирков, А.М. Математическое моделирование систем и процессов: Учебное пособие / А.М. Жирков, Г.М. Подопригора, М.Р. Цуцунава. - СПб.: Лань КПТ, 2016. - 192 с.

12.ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

С целью повышения эффективности практической подготовки студентов организована система контроля прохождения практики: подготовка и начальный период, проведение теоретических и экспериментальных

исследований на предприятии, анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики, подведение итогов. Все эти вопросы обсуждаются на заседаниях кафедры.

Преподаватели-руководители практики от университета систематически, не менее чем 2 раза в неделю, посещают базы практики, которые расположены в городе Донецке.

Результаты проверок практики фиксируются в имеющемся на кафедре журнале «Посещение баз практики», обобщаются и заслушиваются на заседаниях кафедры и советах факультета. При посещении баз практики преподаватель делает соответствующую запись в дневниках студентов.

С целью усовершенствования контроля за ходом практики и повышения ее эффективности периодически проводятся взаимные консультации преподавателей кафедр с руководителями практики от предприятий.

Студенты обязаны ежедневно записывать в дневник практики данные о проделанной работе в соответствии с графиком прохождения практики. Эти материалы систематически проверяются руководителем практики от университета и делаются соответствующие замечания в дневнике студента. В случае нескольких замечаний или грубых нарушений дисциплины, отдельные студенты могут быть отстранены от прохождения практики с последующим уведомлением зав. кафедрой, декана или администрации университета для принятия соответствующих мер.

Итоговый контроль проводится при защите студентом отчета о прохождении практики.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

В конце практики студенты составляют письменный отчет о выполнении программы практики и индивидуального задания.

Основным материалом для составления отчета является дневник. Отчет включает результаты всех этапов прохождения практики на предприятии, самостоятельную работу студентов по выполнению индивидуального задания.

Отчет выполняется по следующему плану:

Введение

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия.

1.1. Общая характеристика базы практики. Характеристика номерного фонда, основных и дополнительных услуг.

1.2. Состав служб гостиничного предприятия, их краткая характеристика.

2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии.

2.1. Системное представление деятельности предприятия по оказанию гостиничных услуг.

2.2. Исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий.

3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии.

3.1. Структура управления гостинично-ресторанным комплексом.

3.2. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении.

3.3. Система менеджмента качества услуг предприятия.

4. Организация маркетинговой деятельности на предприятии.

4.1. Исследование рыночных возможностей маркетинговых стратегий предприятия.

4.2. Изучение программ маркетинга, контроля и координации маркетинговой деятельности предприятия

5. Индивидуальное задание.

6. Список использованной литературы.

7. Выводы.

Приложения

Приложениями к отчету являются следующие материалы:

- дневник практики;
- прайс-листы тарифов на основные и дополнительные услуги гостиницы;
- копии договоров поставки, сертификатов соответствия;
- должностные инструкции отдельных работников гостинично-ресторанного комплекса;
- инструктивные материалы по организации службы маркетинга и маркетинговой деятельности на предприятии:
- документация СМК.

Отчет оформляется согласно требованиям ГОСТ 2.106.68 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам» на бумаге формата А-4 (210 x 297 мм).

Текст отчета должен быть печатным.

Компьютерный набор текста должен быть выполнен с учетом следующих параметров: поля (слева – 15 мм, справа – 25 мм, сверху и снизу – 20 мм), шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5. Нумерацию страниц проставляют в правом верхнем углу или внизу по центру.

На каждом рукописном листе делается рамка: слева – 20 мм, справа, сверху и снизу – 5 мм. Страницы проставляются в верхней части листа справа.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы. Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов пишут арабскими цифрами с точкой в конце, номер подразделения состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

Графики, рисунки, схемы и другие иллюстративные материалы размещают в тексте после ссылки на них или в конце отчета отдельными приложениями.

Таблицы следует размещать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны

быть ссылки в документе. Таблица должна иметь название, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной) и размещают над таблицей. Название должно быть кратким и отражать содержание таблицы. Слово «Таблица...» указывается один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут: «Продолжение таблицы...» с указанием номера таблицы.

Отчет должен быть сброшюрован в скоросшиватель и иметь титульный лист, напечатанный на ПК (обязательно). Образец оформления титульного листа приведен в Приложении.

Порядок брошюровки следующий: титульный лист, содержание, введение, основные разделы в соответствии с программой практики, индивидуальное задание, выводы и предложения, список использованной литературы, приложения. В конце отчета ставится дата и подпись.

14. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И ОЦЕНКА КОМПЕТЕНТНОСТИ

Оценивание знаний студентов осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в документах высшего учебного заведения.

Шкала оценивания:

90-100 баллов - *отлично (A)*;

75-89 баллов - *хорошо (BC)*, в том числе: В 80-89баллов, С 75-79 баллов;

60-74 баллов - *удовлетворительно (DE)*, в том числе: D - 70-74 баллов, E - 60-69 баллов;

35-59 баллов - *неудовлетворительно с возможностью повторного составления (FX)*;

0-34 баллов - *неудовлетворительно с обязательным повторным курсом (F)*.

Шкала ECTS	Качественное определение (критерии)
А	<p>ОТЛИЧНО (EXCELLENT) – соответствует выявлению всестороннего знания программного материала, который студент должен подтвердить в следующем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь четкое представление о производственной структуре гостиничного предприятия, характере работ, выполняемых основными службами и всеми составляющими инфраструктуры гостиничного предприятия; - знать технологию предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности и определять уровень ее качества; - знать особенности организации управленческой деятельности гостиничного предприятия, системы управления человеческими ресурсами и владеть основными методиками исследования кадровой политики предприятия; - уметь определять возможности использования современных методов исследования предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе, осуществлять подбор методик, планировать и организовывать проведение исследований, выявлять проблемы и определять гипотезы их решения; - уметь анализировать и интерпретировать полученные результаты, разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности и качества внедрения стратегических направлений работы гостиничного предприятия. Делать выводы.
В	<p>ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – знания и навыки студента в период преддипломной практики удовлетворяют основным требованиям относительно уровня 90-100 баллов, но они не достаточно глубокие хотя бы по одной задаче, данной программы.</p>
С	<p>ХОРОШО (GOOD) – в целом выполнена содержательная работа по программе практики, но с принципиальными ошибками. Изложение итогового материала неполное или не завершено.</p>
D	<p>УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) – студент владеет объемом основного программного материала, усвоил информацию, которая предусмотрена практикой и дисциплинами, предшествующими прохождению практики, но во время изложения материала допускает существенные ошибки, делает выводы неудачно со значительными недостатками.</p>
Е	<p>ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) – выполнение работы соответствует минимальным критериям: поверхностно выполнены разделы</p>

	программы практики, студент в практической деятельности не в состоянии показать умение пользоваться полученными данными, анализировать, обобщать и делать выводы. Уровень полученных теоретических знаний не позволяет осуществить выполнение работы в полном объеме.
FX	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – выявлены значительные недостатки в усвоении основного программного материала, а также неумение пользоваться теоретическими знаниями на практике, необходима еще дополнительная определенная работа по поводу сбора информации о деятельности предприятия и ее обработка для дальнейшего использования в своей исследовательской работе и оформление отчета по практике.
F	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – не выполнена работа в соответствии с определенной программой практики, в период практики не получены необходимые практические навыки по выбранной профессии, требуется большая работа в будущем.

15. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

После окончания срока практики студенты отчитываются о выполнении программы и индивидуального задания. К защите отчета по практике допускаются студенты, выполнившие программу практики, в соответствии с календарным планом и представили отчет, индивидуальное задание, заполненный дневник.

Отчет должен быть представлен руководителю практики от предприятия для засвидетельствования его выполнения. Затем отчет сдается на проверку руководителю практики от университета в период 3-х последних дней практики. После проведенной проверки студент допускается к защите отчета о прохождении практики. По результатам защиты отчета студент получает дифференцированную оценку, которая выставляется в зачетную книжку студента, экзаменационную ведомость и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистранта.

Возможна организация защиты отчетов о прохождении практики перед комиссией, в состав которой входят преподаватели кафедры, руководитель

практики от кафедры и руководитель практики от предприятия - базы практики.

Итоги практики обсуждаются на заседании кафедры и по итогам профсоюзной конференции, которая проводится в первую неделю учебы после прохождения практики. В программу конференции входит определение лучших баз практики, лучших отчетов студентов, а также обсуждение проблем, возникающих в период прохождения практики.

ЛИТЕРАТУРА

1. ISO/FDIS 18513:2003 Tourism services – Hotels and tourism accommodation – Terminology (Услуги туристические. Гостиницы и другие типы размещения туристов. Терминология). – 2003.
2. Агеева О.А. Туристские фирмы и гостиницы: Нормативное регулирование деятельности / О.А. Агеева - М.: Современная экономика и право, 2001 . – 320 с.
3. Топольник В.Г. Системный подход к анализу гостиничных предприятий: монография. – Донецк: ООО «Восточный издательский дом», 2016. – 202 с.
4. Топольник В.Г. Методология и организация научных исследований: учебное пособие. – Донецк: - ООО «Восточный издательский дом», 2016. – 144 с.
5. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебник / Ю.Ф. Волков. – Изд.2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. –384 с.2
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю.Ф. Волков - Ростов н/Д:Феникс, 2003 . - 352с.
7. Дюков И.И. Стратегия развития бизнеса. Практический подход. – СПб.: Питер, 2008. – 236 с.
8. Основы коммерческой деятельности: корпоративные и маркетинговые стратегии: Метод. Пособие / В.В. Базылев, Б.З. Воробьев, С.Е. Савин. – К.: Издательство Европейского университета, 2015. – 70 с.

9. Лапин А.Н. Стратегическое управление современной организацией. – М.: Управление персоналом, 2014. – 288 с.
10. Зорин И.В. Энциклопедия туризма: Справочник / И.В. Зорин, В.А. Квартальнов – М. : Финансы и статистика, 2000. – 368 с.
11. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В. А. Швандара, В. Я. Горфинкеля. — М. : Вузовский учебник, 2009. - 382 с.
12. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф.Волков. – изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350 с.
13. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — М. : КНОРУС, 2013. — 416 с.
14. Маркетинг, гостеприимство, туризм / Котлер Ф., Боуэн Д., Мейкенз Д.: – М.: ЮНИТИ, 1998. – 760 с.
15. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. — СПб. : Питер, 2008. — 320 с.
16. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства: отели и рестораны: – М.: ОАО "НПО" Изд-во "Экономика", 2000. – 216 с.
17. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс] : метод. указания (с программой) к изуч. курса, вып. контрол. работы и контрол. задания (для студ. направления подготов. 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / В. Г. Топольник ; Донец. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. гостиничного и ресторанного дела. — Донецк : ДонНУЭТ, 2015.
18. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. проф., д.е.н. Чудновского А.Д. – М.: ТАНДЕМ, ЭКМОС, 2000. – 400 с..
19. Филипповский Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Филипповский Е. Е, Шмаровз Л. В. — М. : Финансы и статистика, 2008. - 176 с.
20. Стратегическое управление [Электронный ресурс]: учебник для магистров / Под ред. И.К. Ларионова. – М.: Дашков и Ко, 2014. – 235 с.

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44079

21. Парахина В.Н. Стратегический менеджмент: учебник/ В.Н. Парихина, Л.С. Максименко, С.В. Панасенко. – М.: КРОНУС, 2013. - 496 с.
22. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент : Учебник/ А.Н. Фомичев. - М.: Дашков и К, 2014. – 215с.

Приложение

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики

Государственная организация высшего профессионального образования

«Донецкий национальный университет экономики и торговли

имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

на _____

(наименование предприятия)

Студента (ки) _____ курса _____ группы
направления подготовки _____
магистерской программы _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от предприятия

(Ф.И.О, должность)

Руководитель практики
от университета

(Ф.И.О, должность)

Национальная шкала _____

Количество баллов: _____

Оценка ECTS: _____

Члены комиссии:

Донецк

201_

II. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРАКТИКИ

ВВЕДЕНИЕ

Практика студентов высших учебных заведений является неотъемлемой составной частью образовательно-профессиональной программы подготовки магистров, основным заданием которой является высокое качество практической подготовки в соответствии с образовательно-квалификационным уровнем.

В период практики студентов закладываются основы опыта профессиональной деятельности, практических умений и навыков, профессиональных качеств личности.

Основным заданием практики студентов в высшем учебном заведении является качество выпускника. Деятельность высшего учебного заведения в этом направлении считается успешной, если она обеспечивает образовательные услуги и профессиональную подготовку, которые:

- отвечают четко определенным международным стандартам высшего образования;
- удовлетворяют требованиям рынка труда.

Система обеспечения качества практической подготовки студентов должна отвечать:

- потребностям и интересам члена общества на получение определенного социального статуса, адекватного его способностям и компетенции;
- потребностям и требованиям юридического субъекта экономической деятельности в конкретной отрасли экономики. Юридический субъект экономической деятельности должен быть уверен в возможностях высшего учебного заведения осуществлять подготовку качественных выпускников, оказывать образовательные услуги необходимого качества и поддерживать конкурентоспособный уровень качества;
- потребностям и требованиям государства. Государство должно быть уверено в пригодности, способности и готовности члена общества к

профессиональной учебе, а также способности надежно исполнять в будущем социальные роли в соответствии с моральными и социально правовыми нормами общества;

- потребностям и интересам высшего учебного заведения, которое стоит перед необходимостью достигать и поддерживать необходимый уровень качества при оптимальных расходах на реализацию педагогического процесса.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Местом прохождения практики являются реальные предприятия, поскольку основная цель - это сбор материалов для написания магистерской диссертации. В условиях практической среды студенты должны усовершенствовать профессиональную подготовку для изучения коммерческой и финансовой деятельности, актуализировать полученные знания по экономическому анализу, стратегическому управлению бизнесом.

Целью экономической части преддипломной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных магистрами в процессе обучения; расширение профессиональных знаний; приобретение опыта и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы, получение практических навыков анализа экономической деятельности предприятий.

В соответствии с целью экономической части преддипломной практики студенты должны решить такие **задачи**:

- ✓ обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы по основным направлениям деятельности предприятия;

- ✓ овладение методами аналитической и научно-исследовательской работы по изучению принципов экономического функционирования предприятий, организаций;

- ✓ сбор, подготовка и обобщение необходимых материалов для подготовки

и написания магистерской диссертации.

Содержание экономического раздела преддипломной практики:

- ↪ изучение и оценка различных аспектов деятельности исследуемого предприятия, как для обобщенной характеристики, так и по теме исследования;
- ↪ изучение законодательных, нормативных и инструктивных документов, регламентирующих разрабатываемые магистрантами вопросы, а также специальной научной литературы по тематике магистерской работы;
- ↪ сбор, обобщение и систематизация необходимых материалов для выполнения магистерской диссертации с использованием информационных технологий;
- ↪ формирование умения обрабатывать полученные результаты исследования, анализировать и осмысливать их;
- ↪ апробация методик и материалов исследования в ходе практики;
- ↪ подготовка докладов для выступлений на конференциях, семинарах;
- ↪ подготовка тезисов докладов и статей для публикаций;
- ↪ представление итогов выполненной работы в виде отчета

Информационное обеспечение преддипломной практики:

Учебно-методическая литература, официальные источники массовой информации, а также финансовая (статистическая) отчетность предприятия и другие внутренние документы предприятия, которые не являются коммерческой тайной.

2. СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРАКТИКИ

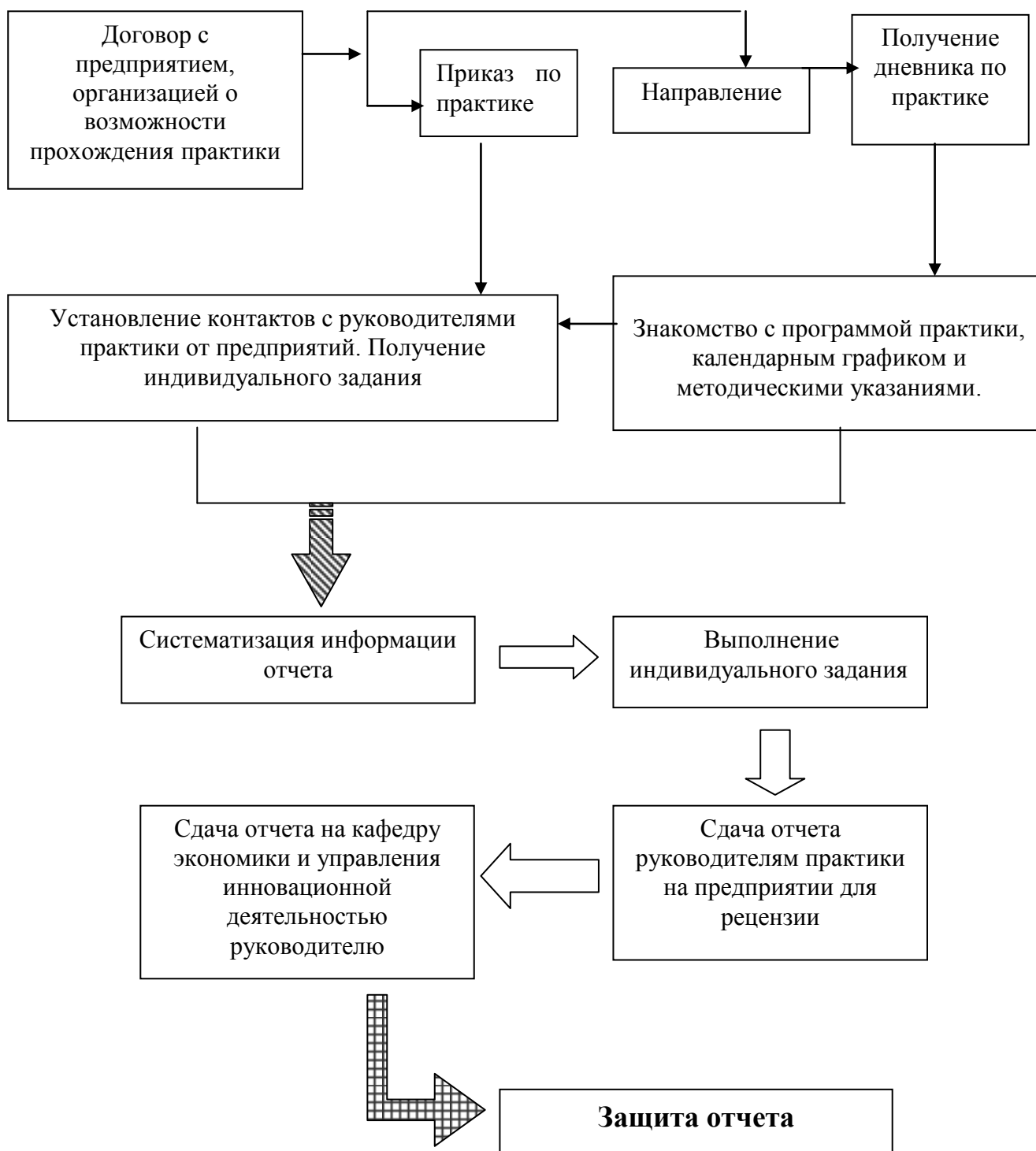


Рис. 1.1. Структурно-логическая схема экономической части преддипломной практики

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

К руководству практикой студентов привлекаются преподаватели кафедры, которые принимали непосредственное участие в учебном процессе.

Руководитель практики от кафедры контролирует и несет ответственность за:

- общее руководство программой практики;
- уровень профессионального становления студента как субъекта деятельности в ходе всей практики;
- выдачу необходимых указаний, если нужно, и обеспечение того, чтобы все заинтересованные стороны выполняли свои функции;
- координацию программы прохождения практики студентом;
- подготовленность баз практики и предварительное проведение соответствующих мероприятий;
- ознакомление студентов с системой отчетности по практике, принятой на кафедре, а именно: представление письменного отчета, оформление выполненного индивидуального задания, подготовка доклада, сообщения, выступления и тому подобное;
- установление контактов с руководителем практики от предприятия с целью обеспечения высокого качества ее прохождения согласно программе;
- контролирует обеспечение нормальных условий труда и проживания студентов, проведения с ними обязательных инструктажей по охране труда и техники безопасности;
- контролирует выполнение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, ведет или организует ведение табеля посещения студентами базы практики;
- в составе комиссии принимает отчеты студентов по практике;
- подает заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями относительно улучшения практики студентов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В период прохождения практики студент должен изучить предприятие как экономическую систему, его структуру, планирование работы, факторы внешнего воздействия, общие принципы финансово-хозяйственной деятельности.

Основными задачами экономической части практики являются:

1. Получение общего представления о деятельности предприятия (организации): организационно-правовая форма, статус, назначение, масштабы и основные направления деятельности.
2. Ознакомление с финансово-коммерческой деятельностью предприятия: задачи, содержание, система хозяйственных связей, формы организации материально-технического обеспечения и сбыта продукции предприятия; финансовый механизм, финансовое состояние и уровень кредитоспособности предприятия.
3. Изучение конъюнктурных особенностей отраслевого рынка: спрос, предложение на рынке, уровень конкуренции и конкурентоспособности продукции на рынке; особенности покупательского спроса.
4. Ознакомление с системой планирования на предприятии (в организации): виды планов, состав разделов и показателей, порядок составления и утверждения планов, применяемые методы планирования.
5. Информационное обеспечение дипломной работы: сбор и первичная обработка исходных данных с целью обеспечения решения задач, поставленных в дипломном проекте; систематизация, первичная обработка материалов, группировка их в соответствии с разделами магистерского исследования, проверку сопоставимости информации и в случае необходимости их перерасчет, логический анализ и обобщение.
6. Изучение в литературных источниках различные методические подходы к решению проблем, представленных в дипломной диссертации; подбор наиболее приемлемых способов и методов выполнения задач в разрезе отдельных разделов и подразделов дипломной диссертации.

4.1. Общая характеристика предприятия

Нужно сжато охарактеризовать виды деятельности предприятия, если деятельность многопрофильная – определить, какая преобладает. Если возможно, исследовать демографию предприятия, его местонахождение, главные функциональные подразделения, очертить специфику, хозяйственные связи, а также определить роль предприятия на потребительском рынке.

4.2. Товарооборот предприятия

Проанализируйте данные товарооборота в целом за год и по кварталам по общему объему и по составу (табл. 1.1). Определите динамику и неиспользованные резервы роста товарооборота и выпуска собственной продукции.

Таблица 1.1. - Показатели товарооборота и собственной продукции

	Продукция собственного производства, тыс. руб.			Покупные товары, тыс. руб.			Общий товарооборот, тыс. руб.			Удельный вес собственной продукции, %	
	Прошлый год	Отчетный год	Темп изменения, %	Прошлый год	Отчетный год	Темп изменения, %	Прошлый год	Отчетный год	Темп изменения, %	Прошлый год	Отчетный год
За год											

Необходимо рассчитать такие показатели:

1. Товарооборот общий (за год, другой период и в разрезе кварталов)

$$TO \text{ общий} = СП + ПТ, \quad 1.1)$$

где TO - товарооборот общий;
 $СП$ - собственная продукция;
 $ПТ$ - покупные товары.

$$TO \text{ общий} = ОПТ + РОЗНИЧ, \quad 1.2)$$

где $ОПТ$ - оптовая продажа;

РОЗНИЧ - розничная продажа.

2. Удельный вес собственной продукции :

$$d_{\text{СП}} = \frac{\text{СП}}{\text{ТО}_{\text{общ}}} \times 100\%, \quad 1.3)$$

где $d_{\text{СП}}$ - удельный вес собственной продукции.

3. Темп изменения (общего товарооборота, собственной продукции покупных товаров) :

$$\text{Тизм.} = \frac{\text{ТО}_1}{\text{ТО}_0} \cdot 100\%, \quad 1.4)$$

где Тизм. - темп изменения (роста или снижения);
 ТО_1 - товарооборот отчетного (или текущего) периода;
 ТО_0 - товарооборот прошлого периода.

4.3. Показатели по труду

Проведите анализ показателей по труду, установите связь:

- между темпами роста товарооборота, численности работников и выработки;
- между темпами роста выработки и средней заработной платы и их влияние на экономию или перерасход фонда оплаты труда.

Опишите формы и системы оплаты труда, ознакомьтесь с положением о премиях, других поощрениях, приведите штат работников, их ставки, оклады, доплаты, надбавки.

Необходимо рассчитать показатели по труду за прошлый и отчетный период, сделать сравнительный анализ (с помощью абсолютных отклонений и темпов изменений показателей), систематизировать показатели в таблицу (см. табл. 1.2).

Таблица 1.2. - Данные для анализа показателей по труду

Показатели	Единица измерения	Прошлый год	Отчетный год	Темпы изменения, %
Общий товарооборот	тыс. руб.			
в т.ч. собственная продукция	тыс. руб			
Среднесписочная численность рабочих	чел			
в т.ч. работников производства	чел			
Выработка на одного работника предприятия	тыс. руб			
Выработка на одного работника производства	тыс. руб			
Фонд заработной платы	тыс. руб			
Уровень фонда заработной платы	%			
Средняя заработная плата одного рабочего в месяц	руб.			

1. Производительность труда общая (выработка общая):

$$V_3 = \frac{ТО}{Ч_3}, \quad 1.6)$$

где V_3 - выработка общая;
 $ТО$ - товарооборот общий;
 $Ч_3$ - общая численность рабочих.

2. Производительность труда по продукции собственного производства :

$$V_{сп} = \frac{СП}{Ч_п}, \quad 1.7)$$

где: $V_{сп}$ - производительность труда по продукции собственного производства;
 $СП$ - объем продукции собственного производства;
 $Ч_п$ - численность рабочих производства.

3. Уровень фонда оплаты труда :

$$У_{ФОТ} = \frac{ФОТ}{ТО} \times 100\%, \quad 1.8)$$

где: $У_{фот}$ - уровень фонда оплаты труда.

4. Абсолютное изменение фонда оплаты труда (экономия или перерасход):

$$\Delta \text{измен} = \text{ФОТ}_1 - \text{ФОТ}_0,$$

где: Аизмен - абсолютное изменение фонда оплаты труда;
 позитивное значение - перерасход,
 отрицательное значение - экономия.
 ФОТ₁ - фонд оплаты труда отчетного периода;
 ФОТ₀ - фонд оплаты труда прошлого периода.

5. Относительное изменение фонда оплаты труда (экономия или перерасход):

$$\text{Отн.изм.} = \frac{\left(Y_{\text{фот}_1} - Y_{\text{фот}_0} \right) \times \text{ТО}_1}{100}, \quad (1.10)$$

где Отн. изм. - относительное изменение фонда оплаты труда;
 Уфот₁ - уровень фонда оплаты труда отчетного периода;
 Уфот₀ - уровень фонда оплаты труда прошлого периода;
 ТО₁ - товарооборот отчетного периода.

6. Прирост товарооборота за счет производительности труда:

$$\Delta \text{ТО}_\Pi = \frac{\text{Т}_\Pi - \text{Ч}_\Pi}{\text{Т}_\Pi} \times 100\%, \quad (1.11)$$

где: $\Delta \text{ТО}_\Pi$ - прирост товарооборота за счет производительности труда;
 Т_п - прирост товарооборота (%);
 Ч_п - прирост численности рабочих (%).

7. Средняя заработная плата одного работника в месяц:

$$\overline{\text{ЗП}} = \frac{\text{ФОТ}_{\text{общ}}}{\text{Ч}_{\text{общ}}} \times \text{М}, \quad (1.12)$$

где ЗП- средняя заработная плата одного работника в месяц, руб.;;
 Ч_{общ}- общая численность работников;
 М - количество месяцев расчетного периода (12 месяцев).

4.4. Доходы предприятия

Определите изменения, которые произошли на протяжении года в структуре доходов предприятия (табл. 1.3). Приведите размеры торговых наценок на предприятии (на собственную продукцию и на покупные товары).

Таблица 1.3. – Данные для анализа доходов (тыс. руб.).

Показатели	Прошлый год	Отчетный год	Темп изменения, %
Доход (выручка от реализации)			
Налог на добавленную стоимость			
Другие вычеты из дохода			
Чистый доход (выручка) от реализации			
Себестоимость реализованной продукции			
Валовая прибыль			
Убыток			
Другие операционные доходы			
Всего валовая прибыль			

Необходимо рассчитать вышеупомянутые показатели за прошлый и отчетный период, сделать сравнительный анализ (с помощью абсолютных отклонений и темпов изменений показателей).

Нужно рассчитать такие показатели за прошлый и отчетный период, и количественное влияние приведенных факторов на отклонение суммы валовой прибыли дохода.

1. Уровень валовой прибыли :

$$У_{ВП} = \frac{ВП}{ТО} \times 100\%, \quad (1.13)$$

где $У_{ВП}$ - уровень валовой прибыли.

2. Абсолютное отклонение валовой прибыли:

$$\Delta ВП = ВП_1 - ВП_0 \quad (1.14)$$

где: $\Delta ВП$ - абсолютное отклонение валовой прибыли.

3. Влияние изменения товарооборота на размер валовой прибыли.

4. Влияние изменения уровня валового дохода на сумму валовой прибыли:

4.5. Расходы предприятия

Сформируйте расходы предприятия по функциональному признаку (табл.

1.4), и по элементам расходов (табл. 1.5). Проанализируйте изменения, которые произошли на протяжении года по стоимостным и относительным показателям. Определите факторы, которые повлияли на отклонение показателей. Приведите тарифы, которые используются в расчетах расходов предприятия.

Необходимо рассчитать такие показатели за прошлый и отчетный период, сделать сравнительный анализ (с помощью абсолютных отклонений и темпов изменений отдельных показателей).

1. Уровень расходов предприятия (%):

$$U_p = \frac{P}{TO} \times 100\%, \quad (1.17)$$

где U_p - уровень расходов;
 P - сумма расходов.

2. Абсолютное изменение расходов (экономия или перерасход):

$$A_{\text{ИЗМЕН}} = P_1 - P_0 \quad (1.18)$$

где: $A_{\text{Изм.}}$ - абсолютное изменение расходов предприятия;
 позитивное значение - перерасход,
 отрицательное значение - экономия.
 P_1 - сумма расходов отчетного периода;
 P_0 - сумма расходов прошлого периода.

3. Относительное изменение расходов (экономия или перерасход):

$$\text{Относитизмен} = \frac{(U_{p1} - U_{p0}) \times TO_1}{100}, \quad (1.19)$$

где Отн. изм. - относительное изменение расходов предприятия;
 U_{p1} - уровень расходов отчетного периода;
 U_{p0} - уровень расходов прошлого периода;
 TO_1 - товарооборот отчетного периода.

4. Индекс расходов:

$$I_p = \frac{Y_p}{Y_p^0} \times 100\%, \quad (1.20)$$

где I_p - индекс расходов.

5. Изменение структуры - разница между долей отдельного вида расходов (например, амортизация) отчетного периода и прошлого периода, %.

6. Доля определенного вида расходов в сумме расходов, %:

$$d_p = \frac{Y_i}{Y_{\text{общ}}} \times 100\%, \quad (1.22)$$

где: d_p - часть определенного вида расходов в сумме расходов, %;
 Y_i - определенный вид расходов;
 $Y_{\text{общ}}$ - общий размер расходов предприятия за период, сумма.

Так как заведения ресторанного хозяйства преимущественно относятся к категории малых предприятий, то функциональными расходами является лишь себестоимость реализованной продукции (табл. 1.4). Элементы операционных расходов представлены в табл. 1.5.

Таблица 1.4 - Данные для анализа расходов предприятия по функциональному признаку

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Темп изменения, %	Абсолютное отклонение (+,-)
	тыс. руб.	Доля в сумме расходов, %	тыс. руб.	Доля в сумме расходов, %		
Себестоимость реализованной продукции		100		100		

Таблица 1.5 - Данные для анализа элементов операционных расходов

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Темп изменения, %	Изменение структуры, %
	тыс. руб.	Доля в сумме расходов, %	тыс. руб.	Доля в сумме расходов, %		
Материальные расходы						
Расходы на оплату труда						

Отчисления на социальные мероприятия					
Амортизация					
Другие операционные расходы					
Итого:		100		100	

4.6. Прибыль предприятия

Проанализируйте финансовые показатели деятельности предприятия, определите количественное влияние факторов на изменение чистой прибыли предприятия (табл. 1.6).

Таблица 1.6. Данные для анализа чистой прибыли предприятия

Показатели	Прошлый год		Отчетный год		Абсолютное отклонение (+,-)
	тыс. руб.	доля в товарообороте, %	тыс. руб.	доля в товарообороте, %	
Товарооборот (валовой доход)		100		100	
Чистый доход					
Расходы					
Финансовые результаты от операционной деятельности прибыль убыток					
Другие доходы					
Другие расходы					
Финансовый результат (налогооблагаемая прибыль) прибыль убыток					
Налог на прибыль					
Чистая прибыль убыток					

В процессе анализа следует определить перспективы предприятия в увеличении доходов и прибыли.

Необходимо рассчитать такие показатели:

1. Рентабельность деятельности :

$$R_{д} = \frac{\Pi}{ТО} \times 100\%, \quad (1.23)$$

где $R_{д}$ - рентабельность деятельности, %;
 Π - прибыль;
 $ТО$ - товарооборот.

2. Финансовые результаты от операционной деятельности:

$$\Phi P_{\text{од}} = \text{ЧД} - P, \quad (1.24)$$

где $\Phi P_{\text{од}}$ - финансовые результаты от операционной деятельности;
положительное значение ($\Phi P_{\text{од}}$) - прибыль;
отрицательное значение ($\Phi P_{\text{од}}$) - убыток;
 ЧД - чистый доход;
 P - расходы.

3. Финансовый результат (налогооблагаемая прибыль) общий:

$$\Phi P = \Phi P_{\text{од}} + D_i - P_i, \quad (1.25)$$

где ΦP - финансовый результат общий;
положительное значение (ΦP) - прибыль;
отрицательное значение (ΦP) - убыток;
 D_i - другие доходы;
 P_i - другие расходы.

4. Налог на прибыль:

$$\text{НП} = \frac{\Phi P \times N_{\text{ПП}}}{100}, \quad (1.26)$$

где НП - сумма налога на прибыль;
 ΦP - финансовый результат общий;
 $N_{\text{ПП}}$ - ставка налога на прибыль согласно действующему законодательству.

5. Чистая прибыль (убыток) :

$$\text{ЧП} = \Phi P - \text{НП}, \quad (1.27)$$

где ЧП - сумма чистой прибыли;
 ΦP - финансовый результат общий;
 НП - сумма налога на прибыль.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

При выборе конкретного направления исследования и анализа рекомендуется пользоваться следующими рекомендациями по тематике преддипломной практики. Каждая тема комментируется разделами, которые

должны быть в обязательном порядке рассмотрены в рамках прохождения преддипломной практики и отражены студентом в итоговом отчете.

1. Планирование работы предприятия

- Планирование работы предприятия: прогноз и перспективный план предприятия. Их разделы и основное содержание. Годовые, полугодовые, квартальные и месячные планы, их основное назначение.
- Бизнес-план, основные разделы, порядок разработки. Если система планов является коммерческой тайной, то желательно ознакомиться с общей структурой всех планов, методами их разработки и составления.

2. Состав, структура и эффективность использования основных фондов предприятия, организации

- Характеристика передовой техники и технологии и сравнение с ними действующих на данном предприятии.
- Анализ структуры и состава основных фондов данного предприятия.
- Характеристика движения основных фондов (расчет коэффициентов обновления, выбытия, прироста). Изучение показателей эффективности использования основных фондов (анализ фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и технической вооруженности труда).
- Анализ технического состояния основных фондов по коэффициентам износа и годности (моральный, технический и физический износ). Амортизация. Нормы амортизации и порядок ее начисления.
- Показатели эффективности использования оборудования: экстенсивные, интенсивные и интегральные коэффициенты сменности, коэффициент загрузки оборудования, коэффициент использования режимного времени.
- Классификация и характеристика основных фондов предприятия.
- Проверка соотношения темпов роста технической вооруженности труда и среднегодовой выработки одного рабочего.

3. Оборотные фонды и оборотные средства предприятия и пути повышения эффективности их использования

- Практическая структура и особенности товародвижения на данном предприятии (с точки зрения логистики).
- Оборотные фонды, их состав и структура. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Показатели эффективного использования оборотных фондов: число оборотов, коэффициент оборачиваемости в днях и коэффициент закрепления. Расчет суммы средств, высвободившихся (дополнительно вовлеченных) в результате ускорения (замедления) их оборачиваемости.

4. Организация нормирования труда. Труд и заработная плата и пути повышения эффективности их использования

- Трудовые показатели. Охарактеризовать основные формы и системы оплаты труда. Анализ использования фонда заработной платы (определение абсолютного и относительного перерасхода (экономии) фонда заработной платы). Анализ соотношения темпов роста среднегодовой зарплаты и среднегодовой выработки одного рабочего. Пути повышения эффективности использования труда и заработной платы.
- Персонал предприятия. Категории работающих: основные и вспомогательные рабочие. Промышленные и непромышленные рабочие. Профессиональный уровень (среднетарифный разряд). Расчет коэффициентов: текучести, стабильности, приема, выбытия основных рабочих. Система повышения квалификации, мероприятия по сокращению текучести кадров. Планирование деловой карьеры специалистов.
- Характеристика соответствия: разряда работ и разряда рабочих, подбора и расстановки кадров. Анализ выполнения показателей по труду, структуре кадров, степени использования рабочего времени. Анализ использования фонда оплаты труда - определить правильность расходования фонда

заработной платы и соответствие ее размеров объему выпускаемой продукции.

- Производительность труда. Показатели производительности труда: выработка и трудоемкость. Расчет влияния изменений производительности труда и численности на выполнение плана по выпуску продукции. Темп роста производительности труда. Основные пути и резервы роста производительности труда.
- Баланс рабочего времени. (Расчет влияния дневных и внутрисменных потерь рабочего времени и среднедневной и среднечасовой выработки одного рабочего на выполнение плана по выпуску продукции).

5. Эффективность использования материальных ресурсов

- Себестоимость (издержки) предприятия: понятие и показатели себестоимости (себестоимость единицы изделия, % снижения себестоимости, уровень затрат на 1 рубль товарной продукции (ТП), общехозяйственные и общепроизводственные расходы, элементы затрат на производство, калькуляция себестоимости продукции, полная себестоимость продукции, полная себестоимость товарной продукции (ТП)). Постоянные и переменные издержки. Прямые и косвенные расходы. Сравнимая и несравнимая продукция. Понятие брака. Анализ брака. Влияние изменения доли брака на выпуск продукции. Пути снижения себестоимости продукции (организационно-технические, организационно-экономические). Выявить, применяется ли показатель предельные издержки.
- Ценообразование. Определение целей и стратегии ценообразования. Метод ценообразования. Порядок определения цены по видам продукции. Рыночная корректировка цены. Влияние антимонопольного законодательства и иных законодательных актов на ценообразование.
- Результаты хозяйственной деятельности предприятия. Показатели прибыли и рентабельности. Анализ этих показателей. Анализ прибыли и реализации продукции (расчет влияния изменений: производственной себестоимости, внепроизводственных расходов, оптовой цены предприятия, физического

объема реализации продукции, НДС и структурных сдвигов реализованной продукции). Анализ внереализационных прибылей и убытков. Максимизация прибыли в краткосрочном и долгосрочном периоде.

6. Оценки инвестиционных проектов и их отбор для финансирования

- Оценка финансового состояния в процессе инвестиционного проектирования. Показатели, отражающие соотношение затрат и результатов применительно к интересам участников. Показатели социальной эффективности проекта и охраны окружающей среды.
- Цены, применяемые при расчете проектов. Дисконтирование затрат, результатов. Расчет критериев окупаемости проекта.

7. Анализ финансового состояния предприятия

- Платежеспособность предприятия. Анализ ликвидности баланса. Анализ движения денежных средств. Дебиторская и кредиторская задолженности. Анализ обеспеченности предприятия собственными средствами, материальными активами.
- Разработка мероприятий по улучшению финансового состояния.

8. Анализ маркетинговой системы промышленного предприятия

- Характеристика и уровни каналов распределения продукции.
- Исследование рынка. Маркетинговые исследования (сбор и анализ вторичной и первичной информации) по основным технико-экономическим показателям работы предприятия. Изучение и анализ спроса. Определение рыночной структуры. Изучение товара. Исследование условий конкуренции. Анализ форм и методов сбыта.
- Разработка и экономическое обоснование предложений, направленных на совершенствование системы маркетинга промышленного предприятия.

9. Анализ товарной политики промышленного предприятия

- Характеристика и анализ ассортиментной линии товаров или услуг

промышленного предприятия. Оценка эффективности торговых и марочных названий, моно- и мульти - брендинг.

- Оценка целевого рынка, конкурентной среды и целевой аудитории потребителей. Структура продукции, характеристика ее производства и динамика реализации.
- Анализ, планирование и оценка логистической системы предприятия.

10. Оценка стратегических ориентиров развития предприятия

- Анализ приоритетов стратегического развития промышленного предприятия в отрасли. Оценка текущего состояния системы стратегического планирования в развитии промышленного предприятия.
- Анализ хозяйственного и продуктового портфеля, определение миссии, целей, задач и стратегии развития промышленного предприятия.
- Разработка и обоснование стратегического плана (или его разделов) производственной программы и соответствующая корректировка всех технико-экономических показателей промышленного предприятия.

По согласованию с ведущим преподавателем (руководителем экономической части) студент в праве выбирать и применять отличные от рекомендованных методы и показатели анализа и оценки деятельности предприятия.

6. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Аллен, К. Продвижение новых технологий на рынок / К. Р. Аллен; Пер. с англ. — М.: БИНОМ. Лаборатория известный, 2014.-286 с.
2. Бариленко В.И. Анализ хозяйственной деятельности: Учебное пособие. -М.: Издательство «Омега-Л», 2014. —414 с.
3. Баскакова О.В. Экономика предприятия (организации) : Учебник. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 372 с.
4. Бланк И.А. Управление финансовыми ресурсами/И.А.Бланк. — М.:Издательство "Омега-Л"; ООО "Эльга", 2014. — 768с.

5. Бронникова Т.С., Котрин В.В. Развитие методологии формирования рыночного потенциала предприятия/Монография. Королёв: ФТА, 2012. – 134 с.
6. Брусов П.В., Филатова Т.В., Орехова Н.П. Современные корпоративные финансы и инвестиции/ М.: КноРус, 2014. – 520 с.
7. Бурганова Р.А., Холодова И.К., Вакулюк С.Ю. Экономика организаций. - Каз.федер.ун-т. – Казань, 2015. – 108 с.
8. Владимирова А.В., Вильдяева Н.И. и др. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски // Владимирова А.В., Вильдяева Н.И., Куделя Е.А., Лосевская С.А. — 2-е изд., испр. и доп. — Новочеркасск: ДонГАУ, 2015. — 344 с.
9. Володин А.А (ред.) Управление финансами. Финансы предприятий /Учебник. – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 510 с.
10. Голдрат Э., Эшколи А., Браунлир Д. Теория ограничений для розничной торговли / М.: Издательство Манн, Иванов и Фербер, 2012.- 226 с.
11. Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. Экономика организации (предприятия) .-Учебник. 6-е изд., перераб. М.: КНОРУС, 2013. - 416 с.
12. Грибов В.Д., Леонов А.Л. Экономика предприятия сервиса. - КноРус, 2013. — 277 с.
13. Данилина М.Г., Подсорин В.А. Экономика предприятия/ Учебное пособие для студентов экономических специальностей, направлений и профилей бакалавриата. Ч.1 – М.: МИИТ, 2013. – 284 с.
14. Дзюба С.А. Теория фирмы: модели и приложения : Учебник/ С.А. Дзюба. - Иркутск: Изд-во ИГУ, 2015. — 102 с.
15. Кокин Ю.П. Экономика труда : Учебник/ Ю.П. Кокин, П.Э. Шлендер. — М.: Магистр, 2014. — 686 с.
16. Коробейников, О. П. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. П. Коробейников, Д. В. Хавин, В. В. Ноздрин ; М-во образования Российской Федерации; Нац. фонд подготовки кадров; Нижегородский гос. архитектурно- строительный университет . — [Донецк :

ДонНУЭТ, 2015] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

- 17.Мировая экономика: учебник / А.С. Филипченко, О. И. Рогач, О. И. Шныров. - К.: Лыбидь, 2015. - 458 с.
- 18.Теория экономического анализа : уч. пособ. / Есть. К. Бабець, М. И. Горлов, С. О. Жуков, В. П. Стасюк.- К.: Професионал, 2014.- 384 с.
- 19.Топольник, В. Г. Системный подход к анализу гостиничных предприятий : монография / В. Г. Топольник ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. — Донецк : Восточ. издат. дом, 2016 . — 202 с.
20. Фахутдинов, Д.А. Инновационный менеджмент : Учебник, 4-ое издание. - СПб.: Питер, 2003. - 356 с.
- 21.Чечевицына, Е.В. Экономика предприятия : Уч. пособ. - М.: Колос, 2010.- 380 с.
- 22.Ширенбек, Х. Экономика предприятия : Уч. пособ. - М.: ИНФРА -М, - 2008. - 850 с.
- 23.Экономика предприятия [Электронный ресурс]: [электрон. учебник] / [Т. А. Вайс, Е. Н. Вайс, В. С. Васильцов и др.] . — М. : КноРус, 2013.
- 24.Экономика фирмы (организации, предприятия): Учебник / В.Я. Горфинкель, Т.Г. Попадюк; Под ред. Б.Н. Чернышева, В.Я. Горфинкеля. - 2-е изд. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 296 с.
- 25.Экономика фирмы: схемы, определения, показатели: Справочное пособие / Е.В. Арсенова, О.Г. Крюкова. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.
- 26.Экономика фирмы: учебник для вузов по экон. специальностям / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова; ред. Н. П. Иващенко. - М. : ИНФРА-М, 2010. - 527 с.
- 27.Экономика фирмы: Учебное пособие/Финансовый Университет при Правительстве РФ; Под ред. А.Н. Ряховской. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 511 с.

Электронные источники

1. Научная Электронная библиотека www.elibrary.ru.

2. Федеральный портал Российское образование www.edu.ru
3. Библиотека учебной и научной литературы Русский гуманитарный интернет-университет i-u.rubiblio
4. Книжная поисковая система Electronic Books Database www.ebdb.ru
5. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина www.prlib.ru
6. Мировая цифровая библиотека WorldDigitalLibrary www.wdl.org.ru
7. Европейская библиотека The European Library search.theeuropeanlibrary.org
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам window.edu.ru
9. Библиотека издательского дома «Гребенников» grebennikon.ru
10. Университетская библиотека www.biblioclub.ru
11. EastView Универсальные базы данных изданий России и стран СНГ ebiblioteka.ru

7. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Текущий и итоговый контроль выполнения экономической части программы практики осуществляется параллельно руководителем практики от университета и руководителем от базы практики. Система контроля состоит из:

- проверки соблюдения правил поведения студента, добросовестного соблюдения режима труда;
- мониторинга ведения рабочих записей, дневника по практике, составление итогового отчета по практике;
- проверки местопребывания студента на базе практики;
- установление одного дня в неделю для индивидуальных консультаций студентов;
- в случае невозможности посещения студентами очных консультаций - осуществление дистанционных консультаций (с помощью телефона, компьютерной сети).

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по экономическому разделу преддипломной практики заверяется печатью и подписью руководителя предприятия.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы. Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов пишут арабскими цифрами с точкой в конце, номер подразделов состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

Таблицы, рисунки, схемы и другие иллюстративные материалы размещают в тексте по ходу текста или в конце отчета отдельными дополнениями.

Таблицы должны иметь тематическое название и номер. Название пишется над таблицей, а номер ее ставится выше в верхнем правом углу. В конце отчета приводится перечень использованной литературы.

Отчет должен быть сброшюрован в папку и иметь титульный лист.

Порядок брошюрования следующий: титульный лист, содержание, вступление, содержание практики по параграфам, дополнения. В конце отчета ставится дата и подпись.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И ОЦЕНКА КОМПЕТЕНТНОСТИ

Оценивание знаний студентов проходит перед комиссией, состоящей из преподавателей кафедры, решением которой определяется дифференцированная оценка в баллах по требованиям кредитно-модульной системы. Оценку вносят в ведомость и зачетную книжку.

Шкала оценивания (по требованиям кредитно-модульной системы)

90-100 баллов	Отлично	A
75-89 баллов	Хорошо, в том числе: В (80-89) баллов С (75-79) баллов	B C
60-74 баллов	Удовлетворительно, в том числе: Д (70-74) баллов Е (60-69) баллов	D E
35-59 баллов	Неудовлетворительно с возможностью повторной сдачи	FX
1-34 баллов	Неудовлетворительно с обязательным повторным курсом	F

Определение уровня подготовки отчета осуществляется по *критериям*:

– **оценке А "отлично"** соответствует выявление всестороннего систематического и глубокого знания программного материала; полное владение материалом, методами и инструментарием аналитической работы, методами планирования и прогнозирования деятельности предприятия; умение использовать их на практике;

– **оценкам В или С "хорошо"** соответствует выявление всестороннего систематического и глубокого знания программного материала; владение материалом, методами и инструментами, предусмотренными программой; умение использовать их на практике.

При этом:

В - очень хорошо - выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками,

С - хорошо - в целом содержательная работа со значительными ошибками.

– **оценкам D или E "удовлетворительно"** соответствуют знания основного программного материала; усвоение информации в основном из лекционного курса; поверхностные знания материала, наличие непринципиальных ошибок.

При этом:

D - удовлетворительно – четко, но со значительными недостатками.

Е - достаточно – соответствует минимальным критериям.

– **оценкам FX или F "неудовлетворительно"** соответствует выявление значительных пробелов в знаниях основного программного материала.

При этом:

FX - неудовлетворительно - необходима еще определенная работа для зачисления кредита.

F - неудовлетворительно - требуется большая работа в будущем.

10. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

При прохождении практики для студентов на предприятии устанавливается дневной режим труда в течение 6 часов. Распорядок устанавливается руководителем предприятия с учетом особенностей его производственно-хозяйственной деятельности. Контроль за соблюдением режима труда проводится руководителем практики от предприятия.

Периодически по графику, разработанному на кафедре, руководители практики от института проводят проверку состояния прохождения практики на предприятиях, ведение текущих записей дневника и составления итогового отчета по практике. При наличии нарушений студентами режима труда на предприятии, невыполнения заданий практики руководитель от института докладывает в деканат и на кафедру для принятия административных мер.

Итоги практики подводятся в процессе защиты студентом отчета в комиссии, которая назначается заведующим кафедрой в составе руководителей практики по разделам - организационного и экономического.

Дифференцированная оценка практики учитывается на уровне с другими оценками, которые характеризуют успеваемость студента.

Приложение

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра туризма

ОТЧЕТ

о прохождении производственной (преддипломной) практики
(экономическая часть)

Место прохождения практики:

(наименование предприятия)

Студента (ки) _____ курса _____ группы
направления подготовки _____
специализации _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от предприятия

(Ф.И.О, должность)

Руководитель практики
от университета

(Ф.И.О, должность)

Национальная шкала _____
Количество баллов: _____
Оценка ECTS: _____

Донецк

201_

Учебное издание

Заремба Павел Александрович, д-р экон. наук, профессор
Топольник Вера Григорьевна д-р техн. наук, профессор
Полякова Алла Вениаминовна, канд. техн. наук, доцент
Палий Наталья Сергеевна, канд. экон. наук, доцент

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) И
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА**

Рабочая программа

для студентов 2 курса очной и заочной форм обучения направления
подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»,
магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело»

Сводный план издания 2018 г., поз. №
ГО ВПО ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского»
83050, г. Донецк, ул. Щорса, 31