

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной и методической работе
университета

_____ И.И. Егорова

«___» _____ 20___ г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА:
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Рабочая программа практики

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**
Направленность - Организация и управление в гостиничном и ресторанном
бизнесе

Санкт-Петербург
2016

Рабочая программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» составлена:

- в соответствии с требованиями ФГОС ВО;
- на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Составитель:

_____ д.э.н., проф. С.А. Степанова

_____ к.э.н., доц. Е.Д.Клейн

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

от «___» _____ 20___ г., протокол №___

Заведующий кафедрой:

_____ д.э.н., проф. С.А. Степанова

Рабочая программа согласована:

Рецензент:

_____ к.э.н., доц. Д.Ф. Василиха

Библиотека СПбГЭУ:

_____ директор библиотеки О.В. Никитина

Отдел ООП УМУ:

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Рабочая программа «Производственной практики: научно-исследовательская работа» составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело (квалификация «бакалавр»), утвержденного приказом Министерства образования и науки от 04 декабря 2015 г. № 1432 и в соответствии с рабочим учебным планом направления 43.03.03. – Гостиничное дело (направленность – Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе); в соответствии с положением «Об организации и проведении практики обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора от 27.12.2013 № 756.

Производственная практика: научно-исследовательская работа проходит стационарно на базе выпускающей кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса, учебно-методическое руководство практикой обеспечивает выпускающая кафедра.

Для руководства практикой обучающихся на кафедре утверждается ответственный за организацию и проведение практики из числа штатных преподавателей выпускающей кафедры.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

В процессе научно-исследовательской работы в семестре перед бакалавром ставятся следующие цели и задачи:

Цель «Производственной практики: научно-исследовательская работа» – подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.

Задачи – получение навыков в научных исследованиях, навыков самостоятельно вести научный поиск, выбора методов для проведения исследований и моделирования решений по научной проблеме.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

3.1. Процесс обучения направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-9 - способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

ПК-10 - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

3.2. В результате прохождения практики обучающийся студент должен знать, владеть, уметь в соответствии со следующими компетенциями:

Планируемые результаты прохождения практики

ОК-7	Знать: принципы и методы организации научно-исследовательской работы. Уметь: организовывать свою деятельность по поиску информации для подготовки выпускной квалификационной работы. Владеть: методами организации научно-исследовательской
------	--

	работы и тайм-менеджмента.
ПК-9	Знать: современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Уметь: использовать научные принципы и методы исследования при анализе гостиничного рынка. Владеть: маркетинговыми методами исследования рынка гостиничных услуг.
ПК-10	Знать: основные методы формирования и продвижения гостиничного продукта, удовлетворяющего требованиям потребителей. Уметь: использовать прикладные методы исследовательской деятельности для формирования и продвижения услуг гостиничного предприятия. Владеть: приемами формирования и продвижения клиентоориентированного гостиничного продукта.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Производственная практика: научно-исследовательская работа» относится к блоку «Практики», проводится на 4 курсе в 8 семестре и завершается зачетом с оценкой.

Дисциплины, предшествующие данной практике: «Гостиничный менеджмент», «Организация гостиничного дела», «Экономика гостиничного предприятия», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства» и др.

«Производственная практика: научно-исследовательская работа» предшествует производственной преддипломной практике и государственной итоговой аттестации: государственному экзамену и подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость «Производственной практики: научно-исследовательской работы» составляет 3 зачетные единицы или 108 часов, из них:

- контактная работа обучающихся с преподавателем – 2 часа;
- самостоятельная работа обучающихся - 106 часов.

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий для разных форм обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (час)				Сам. работ (час)	Формы текущ. контр. успеваемости
			Лек-ции	Лаб раб.	Пр. зан.	Сем. зан.		
1.	Вводная лекция по научно-исследовательской работе и подготовке к написанию выпускной квалификационной работы	108	2	-	-	-	106	Зачет с оценкой
Всего за семестр		108	2	-	-	-	106	Зачет с

							оценкой
Общая трудоемкость (количество часов / зачетных единиц):	108/3						

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ (ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ)

Введение

Тема 1. Вводная лекция по научно-исследовательской работе и подготовке к написанию выпускной квалификационной работы.

НИР:

- Участие в кафедральных и межкафедральных семинарах, теоретических семинарах (по тематике исследования), а также в научной работе кафедры.
- Выступление на конференциях молодых ученых, проводимых на факультете в университете, в других вузах, а также участие в других научных конференциях.
- Подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей по актуальным вопросам гостиничного бизнеса.
- Участие в реальном научно-исследовательском проекте, выполняемом на кафедре в рамках бюджетных и внебюджетных научно-исследовательских программ (или в рамках полученного гранта), или в организации – партнере по реализации подготовки бакалавров.
- Сбор и анализ теоретической информации по предмету исследования выпускной квалификационной работы.

ВКР:

- Основы планирования научно-исследовательской деятельности студента при подготовке выпускной квалификационной работы: требования, условия, специфика, эффективность.
- Содержательные компоненты структуры выпускной квалификационной работы: титульный лист, оглавление, введение, главы, параграфы, заключение, список литературы, приложения (описание).
- Основные требования и специфика оформления выпускной квалификационной работы. Типичные недочеты и ошибки.

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ

Отчет о производственной практике: научно-исследовательской работе оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001.

Структурными элементами отчета о НИР являются:

- Личный листок (приложение 1)
- Характеристика (приложение 1)
- Индивидуальное задание (приложение 2)
- Титульный лист (приложение 3).
- Реферат.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть.
- Заключение.
- Список использованных источников.
- Приложения.

Личный листок - 1 лист с двух сторон (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Характеристика является обратной стороной личного листка и заверяется подписью руководителя практики со стороны кафедры. Должны быть указаны Ф.И.О. студента, № учебной группы, перечислены виды работ, в выполнении которых участвовал студент, а также дана характеристика его профессиональных качеств, которые он проявил за время прохождения практики. Также приводится прочая информация по усмотрению руководителя практики.

Индивидуальное задание – 1 лист с двух сторон. Выдается студенту руководителем практики (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

Титульный лист является первой страницей отчета о НИР и служит источником информации, необходимой для документа (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

Реферат в соответствии с требованиями ГОСТ 7.9-95 должен содержать сведения об объеме отчета, количестве иллюстраций, таблиц, приложений; перечень ключевых слов (от 5 до 15 слов); текст реферата, который должен отражать объект исследования, цель и метод исследования, полученные результаты.

Содержание включает введение, наименование разделов, подразделов, пунктов и заключения с указанием страниц, с которых начинаются эти элементы отчета.

Во введении дается оценка современного состояния проблемы, основание для разработки темы, ее актуальность и новизна.

Основная часть отчета должна содержать данные, отражающие существо, методику и основные результаты выполнения НИР.

Основная часть должна содержать:

- обоснование выбора направления исследования, методы решения задачи, их сравнительную оценку, общую методику проведения НИР;
- теоретические и экспериментальные исследования;
- обобщение и оценку результатов исследования, оценку достоверности полученных результатов и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ.

Заключение должно содержать:

- оценку полноты решений поставленных задач;
- краткие выводы по результатам выполненной НИР;
- разработку рекомендаций по конкретному использованию НИР;
- оценку технико-экономической эффективности внедрения или научную значимость работы.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета, который приводится в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Приложения включают материалы, дополняющие отчет, промежуточные таблицы, иллюстрации вспомогательного характера.

Отчет о практике оформляется в соответствии со следующими требованиями:

1. Страницы в отчете должны быть пронумерованы и скреплены с помощью степплерных скоб или скоросшивателя. Отчет также может быть выполнен в прозрачной специальной папке для контрольных работ. Ни в коем случае не допускается скрепление листов при помощи канцелярской скрепки или помещение не скрепленного отчета в прозрачный файл.

2. Отчет выполняется на бумаге форматом А4 (210 x 290 мм.), с одной стороны листа, при соблюдении следующих условий:

- ширина всех полей – 25 мм;
- шрифт – Times New Roman;

- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1 или 1,5;
- интервал между словами – 1 знак;
- абзацный отступ – 1,25;
- выравнивание текста – по ширине;
- цвет шрифта – черный;
- нумерация страниц - по центру внизу (титальный лист не нумеруется);
- объем работы около 20 листов.

3. Выполненный отчет не должен копировать письменные работы других студентов. В этом случае отчет по практике расценивается как выполненный неудовлетворительно.

4. Выполненный и оформленный отчет по «Производственной практике: научно-исследовательской работе» представляется руководителю на проверку. Отчет, удовлетворяющий предъявляемым требованиям к содержанию и оформлению, после исправления замечаний руководителя (если они имеются) допускается к защите.

Контроль знаний осуществляется посредством устного зачета по выполненному отчету.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По окончании практики студент должен сдать зачет.

Основанием для допуска студента к зачету по практике являются полностью оформленный отчет.

Дата и время зачета устанавливаются выпускающей кафедрой в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Зачет проходит в форме защиты студентом отчета по «Производственной практике: научно-исследовательской работе» перед руководителем данной практики от кафедры. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе студента, который иллюстрируется презентацией, и в ответах на вопросы по существу отчета.

Шкала оценивания презентации

Критерий оценки	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный полный ответ	Образцовый ответ
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта, проведен ее анализ. Не все выводы обоснованы.	Проблема раскрыта полностью, проведен ее анализ с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление материала	Информация логически не связана, не использованы профессиональные термины	Информация не систематизирована, использовано несколько профессиональных терминов	Информация последовательна и систематизирована, использовано более двух профессиональных	Информация систематизирована и логически связана; использовано более пяти профессиональных терминов

			терминов	
Ответы на вопросы	Ответы на элементарные вопросы	Частично полные ответы	Полные ответы	Полные ответы с использованием примеров или пояснений

Оценка **«отлично»** - ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные вопросы руководителя практики от кафедры. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание литературы, понятийного аппарата и умения ими пользоваться при ответе. Оценка «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, правильно выполнивший индивидуальное задание, выданное перед прохождением практики.

Оценка **«хорошо»** - ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все вопросы руководителя практики от кафедры. Ответы должны отличаться логичностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях при ответах.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала, но допустивший погрешности в ответе на вопросы руководителя практики и при выполнении индивидуального задания. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении индивидуального задания и оформлении отчета о прохождении практики.

На основании отчета и иллюстрирующей его презентации проверяется степень сформированности профессиональных компетенций. Руководитель практики от кафедры заносит данные в таблицу освоения компетенций.

Компетенция	Освоена	Не освоена

При использовании балльно-рейтинговой системы оценки знаний, текущая успеваемость оценивается в диапазоне, устанавливаемом кафедрой в рамках столбальной шкалы, в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов в СПбГЭУ, утвержденным приказом ректора.

Балльно-рейтинговая система оценки знаний студентов

Точка контроля	Балл	
	Минимум	Максимум
Подготовка отчета	20	35
Защита	20	35
Ответы на вопросы в пределах темы работы	15	30
Итого	55	100

Шкала баллов для определения итоговых оценок:

От 86 до 100 баллов – «отлично».

От 71 до 85 баллов – «хорошо».

От 55 до 70 баллов – «удовлетворительно».

От 0 до 54 баллов – «неудовлетворительно».

К погрешностям принципиального характера относятся:

- отсутствие фрагментов знаний по содержанию теоретического вопроса;

- слабость навыков выполнения практических заданий;

- погрешности в использовании профессиональной терминологии (основных понятий и категорий);

- отсутствие системности приобретенных знаний.

В результате защиты отчета о практике студент получает зачет с оценкой.

При оценке учитываются:

- содержание и правильность оформления студентом отчета по практике;

- отзыв руководителя практики от кафедры;

- информативность презентации;

- ответы на вопросы в ходе защиты отчета.

Оценка проставляется в ведомость, зачетную книжку студента и отчет студента по практике.

9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

9.1. Нормативные документы

1. Федеральный закон РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»: текст с изменениями и дополнениями на 2014 г. (№132-ФЗ, в ред. от 03.05.2012 № 47-ФЗ) - М.: Финансы и статистика, 2014.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 2016 г.)
3. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ».
4. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования (от 01.01.2016).
5. ГОСТ Р 55817-2013. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения (с изменениями от 21.12.2015)
6. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. Дата введения 01.01.2014.
7. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения. - М.: Стандартиформ, 2013.
8. ГОСТ Р 54599-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха».
9. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003). Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. - М.: Стандартиформ, 2010.
10. ГОСТ Р 53998—2010. Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. - М.: Стандартиформ, 2011.
11. ГОСТ Р 54603—2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу - М.: Стандартиформ, 2012.
12. ГОСТ Р 54606—2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования - М.: Стандартиформ, 2012.
13. ГОСТ Р 55319-2012. Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения (от 01.01.2014)
14. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам (от 01.01.2015)

15. Международные гостиничные правила, принятые советом международной гостиничной ассоциации в 1981 году в Катманду
16. Международная гостиничная конвенция (МГА/ФУААВ), 1975 г.
17. Федеральный закон "О безопасности" от 28.12.2010 N 390-ФЗ (ред. от 05.10.2015 г.)
18. Федеральный закон "О пожарной безопасности" от 21.12.1994 г. N 69-ФЗ (ред. от 30.12.2015 г.)
19. Федеральный закон "О противодействии терроризму" от 06.03.2006 г. N 35-ФЗ (ред. от 31.12.2014 г.)
20. Федеральный Закон Российской Федерации от 7 июня 2013 г. N 108-ФЗ «О подготовке и проведении в Российской Федерации чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, Кубка конфедераций FIFA 2017 года и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»
21. Приказ Министерства культуры РФ от 29 апреля 2015 г. № 1340 «Об утверждении порядка аккредитации организаций, осуществляющих классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи
22. Приказ Министерства культуры РФ от 11 июля 2014 г. №1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»
23. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 марта 2012 года № 220 «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих. Раздел «Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма».

9.2. Основная литература

24. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие/ Н.Ю.Арбузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.
25. Анисимов В. П. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): учеб. пособие / В. П. Анисимов, А. В. Яцук. – М.: Академия, 2014. – 314ч.
26. Безрутченко Ю.В. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме/ Ю.В.Безрутченко. - М.: Дашков и Ко, 2014. - 232 с.
27. Виноградова М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: уч. пособие/ М.В. Виноградова, З.И. Панина, А. А. Ларионова, Л.А. Васильева. – М.: Дашков и К, 2014 – 280 с.
28. Еланцева О.П. Стандартизация и сертификация в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. Пособие/ О.П.Еланцева. — 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА, 2012. — 376 с.
29. Зайцева Н. Менеджмент в сфере услуг. Туризм и гостиничное дело/ Н.Зайцева. – М.: ДРОФА, 2013. - 288 с. (Серия: Высшее образование).
30. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие/В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская -2-е изд., стер. - М.: Флинта, 2013.
31. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг/ М.В.Кобяк. - М.: ФЛИНТА, 2012. — 236 с.
32. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник/ Н.В.Корнеев, Ю.В.Корнеева, И. А.Емелина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.
33. Матолыгина Н.В. Профессиональная этика и этикет в сфере сервиса: учеб. пособие/ Н.В. Матолыгина, Л.В. Руглова. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2013.– СПб.: СПбГЭУ, 2014. – 117 с.
34. Руглова Л.В. Маркетинг в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе: практикум/ Л.В.Руглова. - СПб: Инфа-да, 2012. – 75 с.

35. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие/ А.Э.Саак. – СПб.: Питер, 2012, - 432 с.
36. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства: учеб. пособие/ Т.Ю.Сивчикова. - М.: Дашков и Ко, 2011. – 272 с.
37. Степанова С.А. Экономика предприятий туризма: учебник/ С.А.Степанова, А.В.Крыга. – М.: ИНФРА-М, 2013 – 346 с.
38. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата/ Т.Л.Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2014. – 238 с.

9.3. Дополнительная литература

39. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и сертификация в туризме: учеб. для студентов вузов / Л. В. Баумгартен. – М.: Дашков и К, 2015. – 455с.
40. Горенбургов М.А. Бизнес – планирование в гостиничном и ресторанном деле: учеб. пособие / М.А. Горенбургов, А.Л. Медведев. – СПб: Д.А.Р.К., 2008 – 200 с.
41. Информационные системы управления гостиничными комплексами: учеб.- метод. пособ. - М.: Флинта, 2011. – 312 с.
42. Матолыгина Н.В. Профессиональная этика и этикет: учеб. пос./ Н.В. Матолыгина, Л.В.Руглова. – СПб.: СПбГИЭУ, 2011. – 112 с.
43. Мусакин А.А. Малый отель: с чего начинать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим/ А.А.Мусакин. - СПб.: Питер, 2007. – 102 с.
44. Родионова В.П. Организация производства и управление предприятием: Учебное пособие/В.Н. Родионова, О.Г. Туровец. – М.: РИОР, 2005. – 112 с.
45. Сенин В.С., Денисенко А.В. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения/ В.С. Сенин, А.В. Денисенко. - М.: Финансы и статистика, 2006. – 211с.
46. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и гостиничных комплексах/ А.В.Сорокина. – М.: ИНФРА-М, 2006. – 169с.
47. Технология гостиничного сервиса: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования/ Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева, И.А. Емелина. – М.: Академия, 2011.- 231с.
48. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие / Н.Ю. Арбузова — / 2-е изд., испр. — М.: Академия, 2011. – 124с.
49. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие/ Т.Л.Тимохина. - М.: Форум: Инфра-М, 2008. – 143с.
50. Шанаурина Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю. В. Шанаурина. - 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА, 2013, ЭБС znanium.com
51. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олиференко; под ред. Н.И. Кабушкина. – 3-е изд. – М.: Новое знание, 2006. – 243с.
52. Информационная школа молодого ученого : сборник научных трудов / Рос. акад. наук, Центр. науч. б-ка Урал. отд-ния РАН ; [отв. ред. П. П. Трескова] .— Екатеринбург : [б. и.], 2011. — 278 с.
53. Кузнецов И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие [для бакалавров] / И. Н. Кузнецов. — Москва : Дашков и К°, 2014. — 283 с.
54. Тихонов В. А. Научные исследования: концептуальные, теоретические и практические аспекты / В. А. Тихонов, В. А. Ворона. — 2-е изд., стер. — Москва : Горячая линия - Телеком, 2013. — 296 с.
55. Новиков А.М., Новиков Д.А. "Методология: словарь системы основных понятий". М.: Либроком, 2013. - 208 с.

56. Рузавин Г.И. Методология научного познания: Учебное пособие для вузов М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 287 с.

9.4. Интернет - ресурсы

57. Административно – управленческий портал - www.aup.ru
58. Арляпова Е.В. Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг: учеб. пособие [Электронный ресурс]. - <http://window.edu.ru/resource>
59. Библиотека ГОСТов и нормативных документов- www.libgost.ru
60. Библиотеки экономической литературы - www.libeztazium.ru
61. Всемирная туристская организация (UNWTO). Официальный сайт. - www.unwto.org
62. Гостиничное дело. Теория и практика гостеприимства: [Электронный ресурс]. – http://www.industri-ya_turizma_i_industriya_gostepriimstva.html
63. ЗоЗПП 2016 - <http://zozpprf.ru/>
64. Крупнейшая бесплатная информационно-справочная система онлайн доступа к полному собранию технических нормативно-правовых актов РФ - www.gostrf.com
65. Лесник А.Л. Гостиничный маркетинг. Теория и практика максимизации продаж: [Электронный ресурс]. –
66. Нормативные акты, регулирующие деятельность гостиничных предприятий [электронный ресурс]. – URL: <http://persona-grata.ru/services/klassifikaciya>.
67. Официальный сайт Госкомстата - www.gks.ru
68. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
69. Справочно-правовая система - www.consultant.ru

9.5. Периодические издания

70. Вестник Национальной академии туризма. – 2016.
71. Гостиничное дело: ежемесячный журнал. – 2016.
72. Маркетинг и маркетинговые исследования. – 2016.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

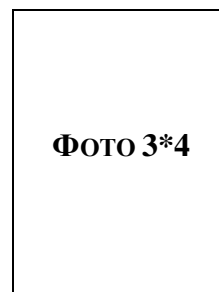
В процессе прохождения «Производственной практики: научно-исследовательской работы» и подготовки отчета о прохождении данной практики студентами используется следующее программное обеспечение:

- Amadeus Selling Platform (ASP), доступ к учебным терминалам;
- 1С-Парус: Управление рестораном ред. 2, ПРОФ;
- 1С: Предприятие. Бухгалтерский учет 7.7 типовая конфигурация;
- КИС «Intellect Style»;
- КОМПАС 3D;
- АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Опера»;
- АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Fidelio».

Все студенты имеют доступ к электронно-библиотечным системам и электронным базам данных; наиболее востребованными являются следующие ЭБС: «АЙБУКС», «Znaniy.com», Электронная библиотека СПбГЭУ, ЭБС «Лань», «Консультант+». В СПбГУ имеется доступ к электронным ресурсам, включающим полнотекстовые статьи из периодических изданий: полнотекстовые журналы (на русском языке): научная библиотека eLIBRARY, Издательский Дом «Гребенникова» - статьи из периодических изданий по темам: управление персоналом, маркетинг, логистика; база данных POLPRED: литература по экономике зарубежных стран. Доступ к иностранной литературе – авторитетное английское издательство «EMERALD: тема коллекции - экономика, бизнес, управление и общественные науки (более 500 названий книг) и более 50 наименований периодических изданий.

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

Стандартный пакет MS Office, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, позволяющее использовать различные материалы Интернет-ресурсов: видеофильмы, авторский набор компьютерных презентаций в PowerPoint, Excel.



Личный листок

ФИО студента

Факультет _____

Курс _____, группа _____

Направление подготовки

(шифр, наименование)

Профиль подготовки

(шифр, наименование)

Сроки практики с _____ по _____

Декан факультета _____

(Ф.И.О., подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Результаты работы _____

Личные и деловые качества (компетенции) _____

Качество отчета _____

Рекомендации _____

Оценка _____ Подпись _____

ФИО, должность, уч.степень, уч.звание _____

руководителя практики _____

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от
кафедры

(Ф.И.О., подпись)
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой ГиРБ

(Ф.И.О., подпись)
« _____ » _____ 20__ г.

М.П.

Индивидуальное задание

для прохождения _____ практики
(вид практики)

студента(-ки) _____
(курс) _____ (Ф.И.О. полностью)

по направлению подготовки: _____

Тема _____ **работы:** _____
(вид работы)

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики от кафедры _____
(Ф.И.О., должность)

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ

1. _____

2. _____

3. _____

С заданием ознакомлен(а) _____
(подпись студента(-ки))

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА
МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный
экономический университет»

Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса

ОТЧЕТ

**о производственной практике:
научно-исследовательской работе**

Выполнил: _____
(Фамилия И.О.)

студент _____ курса _____ направления _____
(срок обучения)

группа _____ № зачет.книжки _____

Подпись: _____

Преподаватель: _____
(Фамилия И.О.)

Должность: _____
уч. степень, уч. звание

Оценка: _____ Дата: _____

Подпись: _____