



Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»

Система менеджмента качества
Программа учебной/производственной практики
Направление 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

**Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»
Кафедра «Туризм»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебно-
административной работе
Карабалаева С.Б.

«11» 09 2024г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

квалификация выпускника: Бакалавр

Очная форма обучения

Курс	1
Семестр	2
Всего кредитов по учебному плану	4

Бишкек – 2024



Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»

Система менеджмента качества
Программа учебной/производственной практики
Направление 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО, ООП ВПО по направлению/специальности 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

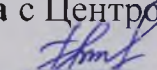
Программа практики разработана:

Руководитель практики: старший преподаватель Кушнарева И.М.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Туризм»

Протокол № 1 от «10» 09 2024г.

Заведующая кафедрой М.И. Асанбекова Асанбекова М.И.

Рабочая программа согласована с Центром Карьеры НОУ УНПК «МУК»
Директор Кельдибаева Н. Б. 

«11» 09 2024 г.



1. Цели учебной практики

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- получение студентом первичных умений и опыта профессиональной деятельности;
- приобретение профессиональных навыков специалиста, а также опыта в реальных условиях деятельности туристических организаций

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- формирование у обучающихся комплексного представления о специфике управления гостиничным предприятием и предприятием общественного питания;
- изучение организационных процессов, связанных с предоставлением услуг по предоставлению услуг общественного питания и услуг по размещению туристов;
- освоение процессов, связанных с организацией, подготовкой и реализацией общественного питания, подготовкой по предоставлению услуг кейтеринга, организаций банкетов, тимбилдингов и других массовых мероприятий;
- приобретение опыта работы по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм при организации гостиничного предприятия и мест общественного питания; развитие навыков работы с потребителями и клиентами по выстраиванию межличностного, делового общения;
- содействие формированию личностных качеств, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе специалиста гостиничного бизнеса;
- сбор, обобщение и систематизация материалов для написания отчета по учебной практике.

3. Место учебной практики в структуре ООП

Учебная практика является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку бакалавров. Учебная практика способствует формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций, соответствующих с основным видом деятельности: предоставление услуг в области гостинично-ресторанного бизнеса, научно-исследовательской, организационно-управленческой видам профессиональной деятельности обучающихся.

Учебная практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: Введение в профессию, Туристско-рекреционное



проектирование, Технология обеспечения пищевой безопасности, География туристического спроса, Технологии межкультурных и бизнес-коммуникаций в сфере туризма.

Требования к входным знаниям и умениям студентов, приобретенным в результате освоения предшествующих частей образовательной программы:

- студент должен знать основы организации туристской деятельности; правила организации ресторанного и гостиничного бизнеса;
- уметь определять особые потребности туристической группы или индивидуального туриста в гостинично-ресторанном бизнесе;
- использовать приемы эффективного общения и соблюдать культуру межличностных отношений в гостинично-ресторанном бизнесе;

Программа практики ориентирована на получение навыков применения и закрепления теоретических знаний в практической деятельности, на формирование у студента общего представления о предприятии (учреждении, организации гостинично-ресторанного бизнеса) или ином объекте туристской индустрии, управленческих и других связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего «Специалиста по туризму и гостинично-ресторанному бизнесу» в структуре объекта практики. Организация учебной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра.

4. Формы проведения учебной практики – непрерывная

5. Способ проведения – стационарная, выездная.

6. Место и время проведения учебной практики

Учебную практику студенты проходят в гостиничных, ресторанных, санаторно-курортных и рекреационных комплексах, экскурсионных бюро, музейно-выставочных и другие предприятиях (учреждения, организации) и иных объектах сферы обслуживания, гостиничной и туристской индустрии, профиль деятельности которых соответствует избранной специальности.

В качестве объектов практики могут быть выбраны рестораны, кафе, отели, туристические фирмы, пансионаты, хостелы, гостиницы, туристические лагеря, санатории, курорты.

Кроме того, в качестве объектов могут выступать государственные учреждения и ведомства министерства, отраслевые и академические НИИ, проектные институты и учебные заведения.

Учебная практика студентов проходит в соответствии с учебным планом направления 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес» в течение 2-х недель.

Место проведения учебной практики кафедра «Туризм» НОУ УНПК «МУК».



Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»

Система менеджмента качества
Программа учебной/производственной практики
Направление 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Сроки практики с 09.06. 2025 года по 21.06.2025 года.

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции

ДПК 1- готовностью к освоению теоретических основ функциональных процессов гостиниц и ресторанов, баров на основе применения современных технологий и методов проектирования;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ДПК 1	Готовностью к освоению теоретических основ функциональных процессов гостиниц и ресторанов, баров на основе применения современных технологий и методов проектирования	РО11 - Применять основы управленческой деятельности при организации корпоративных наземных услуг в сфере гостеприимства: бронирование гостиниц и ресторанов, трансферов, аренды автомобилей, VIP зала в аэропорту, оформление страхового полиса и других услуг, необходимых в реализации туристского продукта

8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 2 зачетных единиц, 2 недели

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела	Форма текущего контроля	Трудоемкость в часах
1	Подготовительный этап	Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правил внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики. Дополнительные и уточняющие разъяснения требований к оформлению отчетной документации по учебной практике.	Дневник практики	10 ч.



Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»

Система менеджмента качества
Программа учебной/производственной практики
Направление 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

Учебно-исследовательский	Анализ образцов ведения документации, научно – технической документации, анализ их содержания, подготовка материалов для отчета. Выполнение работ согласно бланку индивидуального задания: – контроль качества предоставляемых туристам гостинично-ресторанных услуг; – контроль наличия туристов; – проверка документов, необходимых для заселения в гостиницу; – определение особых потребностей тургруппы или индивидуального туриста;	Дневник практики	15 ч.
Обработка и анализ полученных результатов	Комплексный анализ результатов выполнения заданий практики. Обобщение, систематизация выполнения заданий практики, проведенных учебных исследований, формирование выводов и заключения.	Дневник практики	20 ч
Формирование отчета	Итоговое оформление отчетной документации. Обязательное участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по учебной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию практики	Дневник практики. Отчет по практике.	15 ч.
Итого		Дифференц. зачет	90 ч.

9. Отчетность студентов по учебной практике

Формой отчетности по практике является: отчет по практике и дневник по практике, которые оформляются в соответствии с Положением о порядке проведения практики по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым в университете.

По окончании практики студент представляет для защиты практики руководителю практики от университета следующие документы:

1. Дневник о прохождении практики с краткими сведениями о проделанной работе, дневник должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия.

2. Отзыв (характеристика) руководителя практики от предприятия о выполнении практики студентом. В отзыве анализируется качество выполнения студентом практики, полученные умения и навыки по выполнению функциональных обязанностей, организаторские способности,



состояние трудовой и учебной дисциплины. Отзыв (характеристика) подписывается руководителем практики от предприятия и заверяются печатью предприятия.

3. Отчет по практике. В отчете по практике студент должен отразить полученные сведения в ходе прохождения практики на предприятии

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

- Освоение обучающимся программы предполагает выполнение требуемых заданий, изучение необходимых материалов в ходе самостоятельной работы. В ходе учебной практики студенты должны активно применять знания, полученные в процессе обучения, изучения учебных дисциплин, которые предшествовали практике, поскольку умение студента использовать полученные знания в реальных условиях профессиональной деятельности характеризует его как будущего компетентного и квалифицированного специалиста. Самостоятельная работа в период практики включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

- В период практики обучающиеся обязаны: своевременно пройти практику в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса; полностью выполнить задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями; подчиняться действующим в организациях (предприятиях, сообществах, учреждениях) правилам внутреннего трудового распорядка и строго соблюдать их; изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии; нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты; своевременно представить руководителю практики от кафедры отчетную документацию и пройти промежуточную аттестацию по практике.

- Во время практики деятельностью студентов руководит преподаватель кафедры, назначенный согласно приказу. Перед руководителем стоят следующие задачи: ознакомить практикантов с целью и задачами практики, отчетной документацией; подготовить практиканта к целостному выполнению учебных работ, заданий практики; распределить обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность; обеспечить условия для прохождения практики; осуществлять контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики; выявить затруднения и проблемы практикантов в ходе выполнения учебных заданий для внесения корректив в работы.

- Для успешного освоения практики и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой. Ее может представить руководитель практики на установочной конференции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.



Некоммерческое образовательное учреждение
Учебно-научно-производственный комплекс
«Международный университет Кыргызстана»

Система менеджмента качества
Программа учебной/производственной практики
Направление 600200 «Туризм» профиль «Туризм и гостинично-ресторанный бизнес»

- Практика проходит в форме самостоятельной работы, а также практической работы в направленной организации.
- Подготовка к практической работе в организации заключается в следующем. С целью обеспечения успешного практического обучения студент должен целенаправленно и системно готовиться к прохождению практики, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса. Обучающемуся следует: внимательно прочитать индивидуальное задание по практике и программу практики; ознакомиться с методическими рекомендациями выполнения индивидуального задания; записать возможные вопросы, которые будут заданы руководителю практики.
- Подготовка к самостоятельной работе. При подготовке к самостоятельной работе во время проведения практики следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс теоретической подготовки к выполнению заданий, на работу во время практики по формированию опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательской работы в ходе практики, обработку полученных результатов, их анализ, обобщение, формулировку выводов, разработку предложений и рекомендаций.
- Предварительная подготовка к самостоятельной работе в период проведения производственной практики заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практики.
- Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:
 - консультирование обучающихся с руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
 - ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
 - обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации;
 - своевременная подготовка отчетной документации по итогам практики и представление ее руководителю практики;
 - успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.
- *Практическая работа в организации в период проведения практики* включает несколько моментов:
 - ознакомление с индивидуальным заданием на период прохождения практики в организации;
 - сбор данных и эмпирических материалов, необходимых для выполнения индивидуального задания на период прохождения практики;
 - Несение ответственности за выполняемую работу в организации и ее результаты по итогам практики.



- Обработка, обобщение полученных результатов самостоятельной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный дневник прохождения практики и отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается руководителю практики. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки на защите отчета по практике.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

- 1 Управление персоналом в гостеприимстве Автор: Майкл Райли. Год издания: 2017
- 2 Введение в гостеприимство Автор: Джон Р. Уокер. Год издания: 2008
- 3 Философия гостеприимства Four Seasons. Качество, сервис, культура и бренд Авторы: Изадор Шарп, Алан Филлипс. Год издания: 2009
- 4 Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме: учебник и практикум для СПО / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт 2019.
- 5 Боголюбов, В. С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С.А. Боголюбова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт 2019.

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для успешного проведения практики, для выполнения целей и задач практики необходимо рабочее место, компьютер, принтер, фонд библиотеки.

Для обработки материалов, собранных студентом в ходе практики, имеется доступ в компьютерные классы.

Фонд библиотеки должен обеспечить студентов основной литературой в количестве 0,5 экземпляра на человека.

Также студентам предоставляется возможность пользования сетью Интернет в образовательном учреждении

13. Критерии оценки

«Отлично» - Комплект документов о прохождении практики полный, все документы подписаны и заверены должным образом. Цель практики выполнена полностью или сверх того: полноценно отработаны и применены на практике полученные профессиональные компетенции. Замечания от руководителя от организации отсутствуют, а работа обучающегося оценена на



«отлично». Обучающийся аргументированно и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется замечаний, что свидетельствует о полной сформированности у обучающегося надлежащих компетенций.

«Хорошо» - Комплект документов о прохождении практики полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена почти полностью: частично отработаны и применены на практике полученные профессиональные компетенции. Незначительные замечания от руководителя от организации, а работа обучающегося оценена на «хорошо». Обучающийся убедительно и уверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются несущественные замечания, что свидетельствует о сформированности у обучающегося надлежащих компетенций.

«Удовлетворительно» - Комплект документов о прохождении практики полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике полученные профессиональные компетенции. Высказаны критические замечания от руководителя от организации, а работа обучающегося оценена на «удовлетворительно». Обучающийся отвечал неполно, неуверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные замечания, что свидетельствует о недостаточной сформированности у обучающегося надлежащих компетенций.

«Неудовлетворительно» - Комплект документов о прохождении практики неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции. Высказаны серьезные замечания от руководителя организации, а работа обучающегося оценена на «неудовлетворительно». Обучающийся удовлетворительно не ответил на вопросы руководителя от кафедры, принимающего отчет. Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным, что свидетельствует о несформированности у обучающегося надлежащих компетенций.

Промежуточная аттестация по практике проходит в форме защиты отчета.

При защите практики учитывается объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, содержание отзыва-характеристики;

правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

Критериями оценки результатов прохождения учебно-ознакомительной практики студентом являются:

- мнение руководителя практики от организации об уровне подготовленности студента;
- качество представленных студентом отчетных документов;



- уровень теоретических знаний и практических навыков в сфере финансов и кредита, показанных им на защите своего отчета (зачете) о прохождении учебно - ознакомительной практики.

По результатам защиты выставляется оценка - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, которая фиксируется в ведомости и зачетной книжке.

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по практике разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к программе практики.

Согласно положению о балльно-рейтинговой системе, основой для определения баллов, набранных при аттестации, служит объём и уровень усвоения материала, предусмотренного рабочей программой практики. При этом необходимо руководствоваться следующим:

- 85-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с поставленными программой целями и задачами; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала в отчете, при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;
- 70-84 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе практики;
- 55-69 баллов (оценка «удовлетворительно») - наличие твердых знаний в объеме практики в соответствии с целями практики, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;
- менее 60 баллов (оценка «неудовлетворительно») - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.