



**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТиС»

**Утверждаю:**

Ректор

Протокол № 1/1 от 18.09.2020 г.

А.А. Федулин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
ПРАКТИКИ**  
основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы *бакалавриата*  
по направлению подготовки: *43.03.03 Гостиничное дело*  
направленность (профиль): *Гостиничный бизнес*  
Квалификация: *бакалавр*  
*год начала подготовки: 2020*

**Разработчики:**


должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма игостеприимства»		К.п.н., доцент Скабеева Л.И.

**Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП		К.п.н., доцент Скабеева Л.И.

**Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:**

наименование высшей школы	номер и дата протокола
«Высшей школы туризма и гостеприимства»	№ 2 от 18.09.2020

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТИС _____
		Лист 2 из 6

## 1. Аннотация рабочей программы практики

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело и относится к базовой части программы.

Программа учебной практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и технологической деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»).

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

**УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.**

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;


УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

ПК УВ – 1 - Способен проектировать новые гостиничные продукты

ПК УВ – 1.1 Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта

ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих

ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТИС</b> <hr/>
		<i>Лист 3 из 6</i>

гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

ПКУВ - 2 Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПКУВ - 2.1. Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям

ПКУВ -2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий

ПКУВ -2.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам

ПКУВ - 3. Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия

ПКУВ - 3.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия

ПКУВ - 3.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику

ПКУВ - 3.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности

ПКУВ – 4. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия

ПКУВ - 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований

ПКУВ - 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе итоговой государственной аттестации.

**2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	<b>УК-1</b>	<p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;</p> <p>УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p>
2.	<b>ПК УВ – 1</b>	<p>Способен проектировать новые гостиничные продукты</p> <p>ПК УВ – 1.1 Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта</p> <p>ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих</p> <p>ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям</p>
3.	<b>ПКУВ - 2</b>	<p>Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКУВ - 2.1. Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям</p> <p>ПКУВ -2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий</p> <p>ПКУВ -2.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам</p>
4.	<b>ПКУВ - 3</b>	<p>Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия</p> <p>ПКУВ - 3.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия</p>

		ПКУВ - 3.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику ПКУВ - 3.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности
5.	<b>ПКУВ – 4</b>	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия ПКУВ - 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований ПКУВ - 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

#### 3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела, Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания, Бизнес-планирование в гостиничной деятельности, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности, Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, Виды и тенденции развития туризма, Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом, Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства, Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия, Ознакомительная практика, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, Организационно-управленческая практика, Проектно-технологическая практика.

Результаты прохождения преддипломной практики должны быть использованы в дальнейшем при подготовке к ГИА.

### 4. Трудоемкость практики


**Практика проводится в форме контактной работы.**

**Для очной формы обучения**

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540

**Для заочной формы обучения**

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 7 из 6

## 5. Содержание и формы отчётности по практике

### 5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
<b>Производственная практика</b> <b>Преддипломная практика</b>			
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия (УК-1) использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (ПКУВ - 1.1.), (ПК УВ - 1.2.) навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат. (ПКУВ - 3.1.)	72
10/8		- разрабатывать и планировать производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям (ПКУВ - 2.1.) - навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей; (ПКУВ -2.3.)	72



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
11/8		способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПКУВ - 2.2.)	72
12/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности (ПКУВ -2.2.)  контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения (ПКУВ -2.2.)  анализ безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма (ПКУВ -4.1)  анализ и внедрение санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного предприятия; анализ и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте (ПКУВ -4.2)	72
13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества	анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; (ПКУВ – 1.3.)	72





Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
	услуг и их соответствие требованиям системы классификации	навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПКУВ -2.3.)  оценка и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия (ПКУВ - 4.3)	
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса, (ПКУВ - 3.3.)  - навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг (ПКУВ - 3.2.)	72

## 5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

### 5.2.1 Наименование раздела практики: преддипломная

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия,	72	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	9 неделя



навыки и методы разработки и реализации нового гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;	факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	72	п/у	Отчет	результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;  - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя
--	---	----	-----	-------	---	--------------



<p>способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <p>анализ и внедрение санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного предприятия; анализ и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии и регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц</p>	<p>72</p>	<p>п/у</p>	<p>Отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки; анализу санитарно-эпидемиологических требований производственно-технологических процессов гостиничного предприятия;</p> <p>В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности;</p> <p>внедрение санитарно-эпидемиологических требований; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>11 неделя</p> <p>12 неделя</p>
---	---	-----------	------------	--------------	--	---



методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения		72	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	
навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; анализа потребности в материальных ресурсах (материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия) и персонале, принимать меры по их изменению	Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально-технического состояния	72	п/у	отчет	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов (в т.ч. материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия) и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя



навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	72	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов  В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя
--	---	----	-----	-------	--	--------------

**5.2.2. Наименование раздела практики: преддипломная Заочное отделение 9 семестр**

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Акаде- мичес	Форма контроля (п/у)
--	---------	--------------	----------------------



			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	72	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) результатом которого являются:	9 неделя
навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;		72	п/у	Отчет	- предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;  - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя



<p>способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; анализ и внедрение санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного предприятия; анализ и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии и регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц</p>	<p>72</p>	<p>п/у</p>	<p>Отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки; анализу санитарно-эпидемиологических требований производственно-технологических процессов гостиничного предприятия;</p> <p>В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности;</p> <p>внедрение санитарно-эпидемиологических требований; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>11 неделя</p> <p>12 неделя</p>
--	---	-----------	------------	--------------	--	---





методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещен		72	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения		72	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя



<p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах (материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия) и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня и качества услуг и уровня материально-технического состояния и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>72</p>	<p>п/у</p>	<p>отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке качества услуг и соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов (материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия) и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя</p>
--	---	-----------	------------	--------------	---	----------------------

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				Знать	уметь	владеть
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- критически оценивать и обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	навыками поиска, критического анализа и обоснования, по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
	УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач
	УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия,



	типам запросов		среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	типы запросов	учитывая различные типы запросов
УК-1.3	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
ПКУВ - 1.1.	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
ПК УВ - 1.2.	Разрабатывает гостиничные	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- современные технологии	- разрабатывать новые гостиничные	- навыком применения современных



		продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	и тенденции развития туризма и гостеприимства	продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
ПКУВ – 1.3.	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- требования системы классификации материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать потребности в материальных ресурсах, обосновывать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	- навык анализа потребности в материальных ресурсах, подбора материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	



ПКУВ - 2.1.	Организовывает производство технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия	производственно-технологические процессы гостиничного предприятия	- разрабатывать и планировать производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям системы классификации гостиниц;	навыками разработки мероприятий по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия и взаимодействия между службами гостиничного предприятия
ПКУВ -2.2.	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонально-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	теоретические основы организации контроля деятельности и департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	применять персонально-технологий организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	- навык разработки современных персонально-технологий для совершенствования организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания; анализа потребности в персонале
ПКУВ -2.3.	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- стандарты гостевого цикла обслуживания; - основы разработки системы качества гостиничного предприятия	- анализировать отзывы потребителей и совершенствовать стандарты технологических процессов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества	навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации контроля качества гостиничных услуг согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам
ПКУВ - 3.1.	Проводит оценку экономической эффективности и деятельности гостиничного предприятия		основные ключевые показатели экономической эффективности и ресурсного потенциала гостиничного предприятия	анализировать результаты деятельности и оценивать экономическую эффективность для совершенствования деятельности гостиничного	методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного



					предприятия	предприятия
ПКУВ - 3.2.	Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику	все разделы	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	
ПКУВ - 3.3.	Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности	все разделы	основы оценки и расчета показателей эффективности и деятельности гостиницы	разрабатывает управленческие решения совершенствования деятельности на основании оценки показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия	обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствования деятельности гостиничного предприятия	
ПКУВ-4	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	
ПКУВ-4.1	Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	методами анализа безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма	
ПКУВ-4.2	Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологиче	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей	использовать санитарно-эпидемиологические требования и требования охраны труда для организации и контроля производственно-технологические процессы	методами анализа и внедрения санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного	

		ским требованиям			гостиничного предприятия	предприятия - методами анализа и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
	ПКУВ-4.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия.  Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения  гостиничного предприятия	анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия

### ***6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания***

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по учебной практике и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно балльно-рейтинговой технологии, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в период прохождения преддипломной 3 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно: Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-25 Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-25 Третья «контрольная точка» 3 раздел практики – 0-50.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.



Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)
62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61	Допуск к зачету/экзамену		11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

**6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/8		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>



11/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение стандартов, регламентов и технологий деятельности; внедрение санитарно-эпидемиологических требований; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте	11 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
12/8		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах (материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия) и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>

14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов  В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя
------	---	--	-----------

**6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости. Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах: - реализации компетентностного подхода к результатам обучения в образовательном процессе; - индивидуализации обучения; - модульном принципе структурирования учебного процесса; - вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов; - открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов; - единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины; - строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса. Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

**7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики**

**7.1. Основная литература**

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. — Москва : КноРус, 2019. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/919209>
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2016. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/918753>

**7.2. Дополнительная литература**

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
2. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>
3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2021. — 224 с. — Режим доступа <https://www.book.ru/book/919850>

### 7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Альянс отельеров России <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Документы. Новости. Официальная статистика. Профессиональные стандарты. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Российской Федерации. <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс <http://openhospitality.org/>
7. Портал Pro Hotel <http://prohotel.ru/>
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=187292;fld=134;dst=1000000001,0;rnd=0.5504258363507688>
9. Приказ Министерства культуры №1215 о классификации [http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz\\_minkult\\_11\\_07\\_2014.pdf](http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz_minkult_11_07_2014.pdf)
10. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
12. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. <http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0>
13. Федерация рестораторов и отельеров России <http://frio.ru/>


### 7.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики [http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)

4. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/> –
5. Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

#### **8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.**

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 30 из 32

Приложения

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Российский государственный университет туризма и сервиса»  
 ФГБОУ ВО «РГУТиС»  
 Факультет туризма и гостеприимства**

**ОТЧЕТ**

о прохождении преддипломной практики

студента группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
 полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации  
 (предприятия, учреждения) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
 дата и подпись

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
 дата и подпись

20 \_\_\_\_ г.

(2-ой лист отчета после титульного листа)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Отзыв-характеристика
4. Рабочий график прохождения практики
5. Отчет о прохождении практики
6. Введение
  - 5.1. Основная часть
  - 5.2. Заключение
  - 5.3. Приложения

Договор на прохождение преддипломной практики студент получает за месяц до начала практики, подписывает на месте прохождения практики и за 2 недели до начала практики сдает руководителю ООП 43.03.03 Гостиничное дело.

Примечание:

нумерация страниц отчета должна быть сквозной, учитывая и приложения, первым считается титульный лист, но на нем номер не проставляется, порядковый номер 2 ставится на листе Оглавление

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
 на прохождение преддипломной практики

Студент \_\_\_\_\_

(ФИО)

курс \_\_\_\_\_ уч.группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание индивидуального задания	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	2	3	4

Руководитель практики – ППС ФГБОУ ВО «РГУТИС»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /


(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Примечание 1: В индивидуальном задании намечается не менее трех пунктов для преддипломной практики. В графе 3 указывается либо конкретная дата (например: 13.02), либо период (например: 14.02 – 16.02), либо указывается срок выполнения – постоянно или же – в течение прохождения практики. 2: В графе 4 делается отметка -



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
		<i>Лист 33 из 32</i>

выполнено, не выполнено - Руководителем практики от организации по мере выполнения задания.

## О Т З Ы В – Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

На \_\_\_\_\_

(ФИО практиканта)

студента \_\_\_\_\_ курса, уч. группы \_\_\_\_\_

проходившего преддипломную практику

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

\_\_\_\_\_ (в качестве)

начало практики \_\_\_\_\_ окончание практики \_\_\_\_\_

Краткие рекомендации руководителю при написании характеристики-отзыва:

1. Успехи в овладении практическими умениями и навыками по направлению подготовки за время практики.
2. Отношение к работе (интерес, инициативность, оперативность, исполнительность, соблюдение трудовой дисциплины и другое)
3. Качество выполненной студентом работы.
4. Умение студента анализировать ситуации и принимать по ним решения.
5. Отношение к выполнению программы практики
6. Оценка

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Примечание: Отзыв-характеристика о прохождении практики составляется произвольно с отражением указанных вопросов, а также других данных характеризующих студента–практиканта.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА  
(ФГБОУ ВО «РГУТИС»)**

Факультет туризма и гостеприимства

**Рабочий график (план)**

прохождения преддипломной практики

студент \_\_\_\_\_

( курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(уч. звание, должность; фιο)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(уч. звание, должность; фιο)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

20 \_\_ г.



## ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Приказ о направлении на практику

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок практики

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Место прохождения практики** \_\_\_\_\_

(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от кафедры

\_\_\_\_\_

Инструктаж по технике безопасности:

- вводный \_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- повторный, связанный с переменой рабочего места

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выбыл из организации (предприятия) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

**УЧЕТ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА В СООТВЕТСТВИИ  
 С РАБОЧИМ ГРАФИКОМ, ПРОГРАММОЙ И ЗАДАНИЕМ  
 ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студент \_\_\_\_\_

(ФИО)

курс \_\_\_\_\_ уч. группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_

(наименования организации)

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Дата	Выполняемая работа	Подпись руководителя практики
1	2	3

Руководитель

\_\_\_\_\_

(организации)


\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Примечание: Рабочий график является одним из основных документов, в котором студент ежедневно кратко записывают все, что им проделано за день прохождения практики. Ежедневная запись в рабочем графике заверяется подписью руководителя практики от предприятия (организации).

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> _____
		Лист 38 из 32

**ОТЧЕТ**  
о прохождении преддипломной практики

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

в период с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Введение**

(время, место, наименование организации, где студент проходил практику, в каком качестве работал студент, какие работы выполнены студентом, задачи стоящие перед студентом непосредственно в процессе прохождения практики и пути их достижения). – 1,5 – 3 листа.

**Основная часть**

Описание выполнения заданий с формулированием целей, задач, обоснованием этапов и методов выполнения, с анализом результатов.

**Заключение**

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности органа места прохождения практики, освещение причин их возникновения и способов решения, предложения по совершенствованию законодательства и др.). Студент обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько практика способствовала углублению и закреплению теоретических знаний об изученных понятиях и категориях различных отраслей права, овладению практическими навыками работы. Указывает, что нового он узнал в результате прохождения практики, какую пользу она принесла, какие трудности встретились в работе, а также свое мнение о возможном улучшении деятельности органа, практические рекомендации. – 1,5 – 3 листа.