



**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО  
«РГУТИС»

**Утверждаю:**

Ректор

Протокол № 1/1 от 18.09.2020 г.

А.А. Федюлин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Проектно-технологическая практика

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2020

**Разработчики:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства»		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



## 1. Аннотация рабочей программы практики

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- проектно-технологическая практика,  
Способы проведения практики: стационарная, выездная.  
Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к вариативной 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 производственной практики – овладение профессиональными умениями и навыками производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебного гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для



достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

ПК УВ – 1 - Способен проектировать новые гостиничные продукты в части:

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

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 гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

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

ПКУВ - 2.1. Организует 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

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами;
- овладением методами опроса гостей;
- овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач, при осуществлении деятельности гостиничного предприятия по продвижению и реализации услуг;
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности, освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 4 зачётных единиц, 144 часов (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Технологическая практика).

Производственная практика реализуется на 6, 7 семестрах.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6, 7 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения,



полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, а также при подготовке ВКР.

## 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-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
2.	<b>УК-3</b>	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
3.	<b>ПК УВ – 1</b>	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 гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям
4.	<b>ПКУВ - 2</b>	Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания.



		ПКУВ - 2.1. Организует 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
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

Производственная практика (проектно-технологическая практика) базируется на результатах изучения следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Ресурсосбережение в гостиничной деятельности Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, Менеджмент, Маркетинг, Технологии обслуживания в туризме, Социально-экономическая статистика и статистика туризма, Инновации в профессиональной деятельности, Второй иностранный язык в профессиональной деятельности, Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности

Результаты прохождения производственной практики являются базой для прохождения преддипломной практики и при подготовке к государственной итоговой аттестации.

### 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
3	6	2	18	72
4	7	2	18	72
			Всего	144

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	7	4	4	144



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 6 из 5

			всего	144
--	--	--	-------	-----

## 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
1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных (УК-3)  навыки координации деятельности подчиненных (УК-3)	36
10-18/6		навыками анализа производственно-технологические процессы и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания (ПКУВ - 2.1.)	36
1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта ( ПКУВ -2.2.), (ПКУВ -2.3.),	36



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия и разработка	анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта (ПК УВ - 1.2.) навыком исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия проектирования новых гостиничных продуктов (ПК УВ - 1.1.) навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПКУВ – 1.3.)	36



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

### 5.2.1 Наименование раздела практики

Номер недели семестра	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)
1-9/6	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных	Проведение анализа системы взаимодействия между службами гостиничного комплекса, перечня должностных инструкций и распределения функциональных обязанностей персонала внутри	36	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса)	9 неделя



10-18/6	навыки координации деятельности подчиненных	конкретной службы	36	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов взаимодействия служб с выявлением недостатков)	18 неделя
1-9/7	навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Проведение анализа организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность, в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями)	36	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями)	9 неделя



10-18/7	<p>анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта</p> <p>осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>Проведение анализа деятельности гостиничного предприятия с определением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>оценка соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	36	п/у	Отчёт	<p>Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы: анализу факторов внутренней и внешней среды (SWOT-анализ), оценке эффективности деятельности гостиничного комплекса (коэффициент загрузки, рейтинг в системе OTA и др.), а также оценке соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (формируется индивидуально каждым обучающимся)</p>	18 неделя
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

## 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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия.</p> <p>Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа</p> <p>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб</p>	- теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта	- формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений	- навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту; - навыками обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия.
	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	<p>Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа</p> <p>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб</p>	- основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база	использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	навык обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия



УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; - использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	технологии командообразования в гостиничной деятельности	реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных	навык работы в команде, не позволяет себе проявления лишних эмоций, приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает



		команде				вопросы и достигает взаимопонимания
УК-3.1	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- основы тим-билдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определенных стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	
УК-3.2	При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного	- навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	



					питания, нести личную ответственность за общий результат	
	УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
	ПК УВ – 1.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта		тенденции развития туризма Российской Федерации;  - туристские ресурсы регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	- применяет современные технологии для разработки нового гостиничного продукта	навыком исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов
2	ПК УВ - 1.2.	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения	- современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих



		современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания			
ПКУВ – 1.3.	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	
ПКУВ - 2.1.	Организовывает производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- современные технологии гостиничной деятельности	- производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навык анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	
ПКУВ -2.2.	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями	- современные персонал-технологии	- использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг	- навык определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг	



			гостиницы			
ПКУВ -2.3.	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы	- основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг	- разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия. согласно нормативным требованиям	- навык разработки стандартов операционных процедур, для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг	

### **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 производственной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-50


Вторая «контрольная точка» 2 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 контроле успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

Таблица перевода рейтинговых баллов в итоговую 5 — балльную оценку

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)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 18 из 61

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
<b>Модуль 1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>			
1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел отчета, посвященный анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>
10-18/6		Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>

1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i>
10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвященный характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся)	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i>

**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 компетентного 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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 20 из 61

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. — <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)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/>
		Лист 21 из 61


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](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
Практика	Тренинг-студия гостеприимства, Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка, Тренинговая стойка-ресепшн Оборудованный тренинговый гостиничный номе
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 22 из 61

Приложения

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

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной 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)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 23 из 61

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Планируемые результаты прохождения учебной практики
4. Отзыв-характеристика
5. Рабочий график прохождения практики
6. Отчет о прохождении практики
7. Введение
8. Основная часть
9. Заключение
10. 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 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 учебной 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.



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ <i>Лист 25 из 61</i>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

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


## Планируемые результаты прохождения производственной практики

№ п.п.	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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия.</p> <p>Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа</p> <p>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб</p>	- основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база	использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	навык обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия
	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	технологии командообразования в гостиничной деятельности	реализовывать эффективное взаимодействие в команде координацию деятельности подчиненных	навык работы в команде, не позволяет себе проявления лишних эмоций, приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания
	ПК УВ – 1.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта		<p>тенденции развития туризма Российской Федерации;</p> <p>- туристские ресурсы регионов Российской Федерации для создания новых</p>	- применяет современные технологии для разработки нового гостиничного продукта	- навыком исследования тенденции развития туризма, туристских ресурсов, технологий и тенденций развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов

				гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов		
2	ПК УВ - 1.2.	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб  Технологии обеспечения качества обслуживания	- современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих
	ПКУВ – 1.3.	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям
	ПКУВ - 2.1.	Организовывает производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- современные технологии гостиничной деятельности	- производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навык анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия



ПКУВ -2.2.	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы	- современные персонал-технологии	- использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставленны гостиничных услуг	- навык определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг
ПКУВ -2.3.	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональным и подразделениями гостиницы	- основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг	- разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия. согласно нормативным требованиям	- навык разработки стандартов операционных процедур, для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> _____
		Лист 29 из 61

## 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 <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 30 из 61

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

Факультет туризма и гостеприимства

**Рабочий график (план)**

прохождения производственной практики

студент \_\_\_\_\_

( курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(уч. звание, должность; фио)

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(уч. звание, должность; фио)

\_\_\_\_\_ (оценка)

\_\_\_\_\_ (подпись)

20 \_\_ г.

Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи

Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>Модуль 1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>			
1-9/4	Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа	Раздел отчёта, посвящённый анализу нормативной и технологической документации, организации и контроля соблюдения требований охраны труда	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных материалов) см. приложения.</i>
10-18/4	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый анализу технологических процессов в гостинице, существующих стандартов обслуживания и регламентов службы	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных технологических процессов в гостинице, существующих стандартов обслуживания и регламентов службы) см. приложения.</i>
1-9/5	Делопроизводство и выполнения регламентов служб	Раздел, посвящённый анализу технологических процессов, с использованием данных АСУ гостиницы, стандартов обслуживания и регламентов службы	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных стандартизированных технологических процессов, в том числе с использованием данных АСУ гостиницы) см. приложения.</i>


10-18/5	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности функциональных подразделений гостиниц, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также анализу уровня обслуживания потребителей	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список исследованных функциональных подразделений гостиниц, изученных факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания потребителей) см. приложения</i>
1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел отчета, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>
10-18/6		Раздел отчета, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>



1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i>
10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвященный характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся)	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i>
<b>Модуль 2. Технологическая практика</b>			
1-2/8	Технологии обеспечения качества обслуживания	Раздел отчета, посвященный результатам анализа деятельности функциональных подразделений гостиниц, а также анализа качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	4 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень подразделений, деятельность которых была проанализирована, приводится список проанализированной технологической документации стандартов обслуживания см. приложения)</i>
3-4/8			



5-6/8	Технологии и организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел, посвященный анализу технологических процессов гостиницы, деятельности функциональных подразделений гостиниц, выполнения стандартов обслуживания и регламентов службы, определение ответственности и координации деятельности подчиненных	6 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных технологических процессов службы гостиницы, с определением критических точек, анализа коммуникаций с потребителем услуг в гостинице, взаимодействия между службами, в том числе с помощью АСУ гостиницы) см. приложения</i>
		Раздел, посвященный анализу коммуникаций с потребителем услуг в гостинице, взаимодействие между службами, в том числе с помощью АСУ гостиницы	
7-8/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвященный анализу качества выполняемых работ и способам оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	7 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень регламентов и стандартов служб гостиничного комплекса, деятельность которых была проанализирована перечень регламентов и стандартов и оценка соответствия качества) см. приложения</i>
9/8		Раздел, посвященный анализу и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте приводится анализ: перечня регламентов, стандартов и оценка соответствия качества; результатов показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; оценка методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных см. приложения</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 35 из 61

## 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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).

**ОТЧЕТ**  
о прохождении производственной 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 - в соответствии с рабочим графиком (планом):

1. с формулированием целей, задач (п. 5.2.1)
2. с обоснованием этапов и методов выполнения (п.6.1)
3. с анализом результатов (индивидуально)

№п/п	Выполненные задания по этапам	Цели, задачи	Содержание задания	Анализ результатов, применённые методы

**Заключение**

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/> Лист 38 из 61
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

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.