

## **Аннотации рабочих программ практик**

### **Аннотация рабочей программы учебной ознакомительной практики**

#### **Б2.О.У.1**

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** ознакомительная, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

**Цель практики** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК, ОПК):

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания (УК-6.1);
- Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2);
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1).

Учебная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Центра классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики: профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 1 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 36 часов. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной и заочной формах обучения согласно календарному учебному графику<sup>1</sup>. Промежуточная аттестация в форме зачета.

---

<sup>1</sup> Для очной формы обучения первая неделя учебной практики проводится на базе РГУТИС

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении учебной исследовательской и производственной практик, а также изучении специальных дисциплин.

## **Аннотация рабочей программы учебной исследовательской практики Б2.О.У.2**

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** исследовательская, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

**Цель практики** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК 6.3);
- Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.1).

Учебная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Центра классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков анализа деятельности предприятий данной сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.

Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной форме обучения и на 1 курсе во 2 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики, а также изучении специальных дисциплин.

## **Аннотация рабочей программы производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности Б2.О.П.1**

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности обучающихся в магистратуре по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

**Цель практики** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туристической индустрии РГУТИС.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3):
  - Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1);
  - Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2);
  - Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон (ОПК-3.3).
- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6):
  - Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
  - Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
  - Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).
- На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.2).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 3 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

### **Аннотация рабочей программы производственной организационно-управленческой практики Б2.В.П.1**

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** организационно-управленческая, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

**Цель практики** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):
  - Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);
  - Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);
  - Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3).
- Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1):
  - Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПКО-1.1);

- Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.2);
- Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.3);
- Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.4).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной организационно-управленческой практики на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 2 курсе в 3 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 4 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной организационно-управленческой практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

### **Аннотация рабочей программы производственной (преддипломной) практики Б2.В.П.2**

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики** – дискретно.

**Цель практики** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Преддипломная практика студентов является составной частью образовательной программы высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туристической индустрии РГУТИС.

Основная цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков в области гостиничного дела в процессе сбора, систематизации и обобщения информации, необходимой для написания выпускной квалификационной работы.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- сбор и обобщение материалов по теме ВКР с учетом практического профессионального опыта, полученного в процессе практики;
- формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1):

- анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1);
- разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов (УК-1.2);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4):
  - составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты (УК-4.1);
  - использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях (УК-4.2);
  - способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6):
    - оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания (УК-6.1);
    - определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2);
  - способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):
    - формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);
    - использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);
    - осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3);
    - способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6):
      - планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
      - применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
      - представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).
    - способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1):
      - проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПКО-1.1);
      - осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.2);
      - обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.3);
      - осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.4).
      - способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ПКО-2):

- обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.1);

- проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.2);

- организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений (ПКО-2.3).

- способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5):

- обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.1);

- на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.2).

ПКУВ–2 - Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде:

ПКУВ-2.1. - Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. - Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ–3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. - Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. - Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. - Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 21 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 756 часа. Проводится на 2 курсе в 4 семестре на очной форме обучения и на 3 курсе во 5 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы при подготовке к ГИА и в профессиональной деятельности выпускника.