



**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО  
«РГУТИС»  
Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.

**Утверждаю:**

Ректор

А.А. Федулин



**Б2.В.П.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы

*магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным  
бизнесом*

Квалификация: *магистр*

год начала подготовки: *2021*

**Разработчик:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>		<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

**Рабочая программа практики согласована и одобрена руководителем ОПОП:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>		<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

**Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:**

наименование Высшей школы	номер и дата протокола
<i>Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>№3 от 23 октября 2020 г.</i>



## 1. Аннотация программы практики

**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».

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

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать 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 предприятиями 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).

- способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде (ПК УВ-2);

- способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК УВ-3).

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.

## 2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
2	УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
3	УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов
4	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
5	УК-4.1	Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты
6	УК-4.2	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.
7	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
8	УК-6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания



9	УК-6.2	Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
10	ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания
11	ОПК-2.1	Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.
12	ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
13	ОПК-2.3	Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
14	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
15	ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
16	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
17	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
18	ПКО-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
19	ПКО-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
20	ПКО-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
21	ПКО-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
22	ПКО-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления
23	ПКО-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
24	ПКО-2.1	Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.
25	ПКО-2.2	Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
26	ПКО-2.3	Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
27	ПКО-5	Способен применять научные концепции исследования и

		моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
28	ПКО-5.1	Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
29	ПКО-5.2	На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
30	ПК УВ-2	Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде
31	ПК УВ-3	Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

Для очной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований		Не предусмотрены
1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		Не предусмотрены
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля		Не предусмотрены
1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		Не предусмотрены
2	Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
2	Отельный маркетинг		Не предусмотрены

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2,3	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом		Не предусмотрены
3	Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства		Не предусмотрены
3	Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства		Не предусмотрены
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
3,2	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
2	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
2	Стратегическое управление гостиничными цепями		Не предусмотрены
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		Не предусмотрены
3	Гостиничный девелопмент		Не предусмотрены
1	Учебная практика - Ознакомительная практика		Не предусмотрены
1	Учебная практика - Исследовательская практика		Не предусмотрены



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности		Не предусмотрены
3	Производственная практика – Организационно-управленческая практика		Не предусмотрены



*Для заочной формы обучения:*

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Современные методы исследований		Не предусмотрены
2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		Не предусмотрены
2	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля		
3	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		Не предусмотрены
3	Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
3	Отельный маркетинг		Не предусмотрены
4	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом		Не предусмотрены
4	Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства		Не предусмотрены
4	Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства		Не предусмотрены
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Персонал-технологии в сфере		Не предусмотрены



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	гостеприимства		
3,4	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
4	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
4	Стратегическое управление гостиничными цепями		Не предусмотрены
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		Не предусмотрены
3	Гостиничный девелопмент		Не предусмотрены
1	Учебная практика - Ознакомительная практика		Не предусмотрены
2	Учебная практика – Исследовательская практика		Не предусмотрены
3	Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности		Не предусмотрены
4	Производственная практика – Организационно-управленческая практика		Не предусмотрены



#### 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
2	4	21	15	756 (в том числе практическая подготовка 754)

*Для заочной формы обучения:*

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
3	5	21	15	756 (в том числе практическая подготовка 754)



## 5. Содержание практики, формы отчетности по практике

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

Номер недели практики	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
			Количество академических часов всего
1-2	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР.	40/40
3-6		Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение.	200/200
7		Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы.	70/70
8		Написание теоретической части работы.	80/80
9	Анализ объекта исследования	Поиск и отбор аналитического и экспериментального материала на базе предприятия.	100/100
10		Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	60/60
11-12		Написание аналитической части работы.	70/70
13-14	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	90/90
15		Подготовка отчета по преддипломной практике.	46/46



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

### 5.2.1 Наименование раздела практики «Теоретическое обоснование исследования»

*Для очной/заочной форм обучения:*

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	Обобщить практику и опыт по реализации предмета исследования в ВКР	10/10	п/у	Собеседование	Требования к отчетным материалам по практике	Сроки предоставления отчетных материалов
	Определить нормативно-правовую и статистическую базу, необходимую для углубления исследования организационно-управленческой и проектной деятельности	10/10				
	Сформировать аналитическую справку по результатам собранного материала	10/10				
	Составить итоговый вариант плана ВКР	10/10				
					1. Обобщенный материал по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщенные собранные сведения и определение теоретических основ реализации предмета исследования в России и за рубежом как в теории, так и в практике. 3. План ВКР.	1-2 недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	Собрать дополнительную литературу по теме ВКР	100/100	п/у	Собеседование	Развернутая структура теоретической части ВКР	3-6 недели практики
	Описать и обобщить результаты изучения собранного дополнительного материала по теме ВКР	100/100				
Оценка и критический анализ собранного материала и проведенной работы	Составить обобщенное заключение по результатам собранного материала о организационно-управленческой и проектной деятельности	40/40	п/у	Собеседование	1. Выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики с выделением ключевых аспектов. 2. Тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых	7-я неделя практики
	Сформулировать тезисы доклада на конференцию	30/30				
Написание теоретической части работы	Сформировать параграфы первой (теоретической) главы ВКР	80/80	п	Собеседование	Текст теоретической части ВКР	8-я неделя практики



### 5.2.2 Наименование раздела практики «Анализ объекта исследования»

Для очной/заочной форм обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Поиск и отбор аналитического и экспериментального материала на базе предприятия	Собрать дополнительную / актуализировать аналитическую информацию по организационно-управленческой и проектной деятельности на базе предприятия в соответствии с предметом исследования	50/50	п/у	Собеседование	Характеристика базы практики в соответствии с предметом исследования	9-я неделя практики
	Обобщить полученную информацию по предмету исследования	50/50				
Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	60/60	п/у	Собеседование	Развернутая структура аналитической части ВКР с обобщающими выводами	10-я неделя практики



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Написание аналитической части работы	Сформировать параграфы второй (аналитической) главы ВКР	70/70	п	Собеседование	Текст аналитической части ВКР	11-12-я недели практики





### 5.2.3 Наименование раздела практики «Научно-практические разработки»

Для очной/заочной форм обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования организационно-управленческой и проектной деятельности гостиницы сформулировать перечень теоретических и научно-практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	90/90	п/у	Собеседование	Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера в соответствии с темой ВКР	13-14-я недели практики
Подготовка отчета по преддипломной практике	Сформировать отчет по преддипломной практике	46/46	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера	15-я недели практики



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
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Теоретическое обоснование исследования Анализ объекта исследования	принципы критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	навыками анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработкой стратегии действий
2	УК-1.1.	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Теоретическое обоснование исследования Анализ объекта исследования	составляющие проблемной ситуации как системы	анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
3	УК-1.2.	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	Теоретическое обоснование исследования Анализ объекта исследования	стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	навыками разработки и содержательно аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов
4	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на	Теоретическое обоснование исследования	современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на	применять современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на	современными профессиональными коммуникативными технологиями, в том числе на



		иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
5	УК-4.1.	Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты	Теоретическое обоснование исследования	профессиональные и академические тексты	составлять, переводить и редактировать профессиональные и академические тексты	навыками составления, перевода и редактирования профессиональных и академических текстов
6	УК-4.2.	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	Теоретическое обоснование исследования	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	использовать 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	навыками использования современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях
7	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Теоретическое обоснование исследования, Анализ объекта исследования	способы совершенствования собственной деятельности и методы самооценки	определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
8	УК-6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	Теоретическое обоснование исследования, Анализ объекта исследования	оценки своих ресурсов и их пределы, оптимальность их использования для успешного выполнения порученного задания	оценивать свои ресурсы и их пределы, оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания	навыками оценки своих ресурсов и их пределов, оптимального их использования для успешного выполнения порученного задания
9	УК-6.2	Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на	Теоретическое обоснование исследования,	приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на	определять приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на	навыками определения приоритетов профессионального развития и способами совершенствования собственной



		основе самооценки по выбранным критериям	Анализ объекта исследования	основе самооценки по выбранным критериям	основе самооценки по выбранным критериям	деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
10	ОПК-2  ОПК-2.1  ОПК-2.2  ОПК-2.3	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.  Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования  Анализ объекта исследования  Анализ объекта исследования	- систему стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- разрабатывать и реализовывать систему стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками формулирования направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками использования основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
11	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности				- навыками планирования



	ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	Теоретическое обоснование исследования	- научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	- планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Теоретическое обоснование исследования	подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Теоретическое обоснование исследования	- результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	- представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	- навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
12	ПКО-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПКО-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	Анализ объекта исследования	- стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха	- проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха	- навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха
	ПКО-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий	Анализ объекта исследования	- управление деятельностью предприятий сферы	- осуществлять управление деятельностью предприятий	- навыками осуществления управления деятельностью



	ПКО-1.3	сферы гостеприимства и общественного питания Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования	гостеприимства и общественного питания - стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания - обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКО-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования	- эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
13	ПКО-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций				
	ПКО-2.1	Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- технологию разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками обоснования необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПКО-2.2	Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания



	ПКО-2.3	Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	Научно-практические разработки	- принципы разработки бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- навыками организации, координации и контроля деятельности по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
14	ПКО-5  ПКО-5.1  ПКО-5.2	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки  Научно-практические разработки	- научные концепции и методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками на основе использования научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
15	ПК УВ-2	Способен научно				



		обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде				
	ПК УВ-2.1	Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства	Научно-практические разработки	- методы исследования спроса и технологий для поиска идей развития и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства	- осуществлять исследование спроса и технологий для поиска идей развития и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства	- навыками осуществления исследования спроса и технологий для поиска идей развития и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства
	ПК УВ-2.2	Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде	Научно-практические разработки	- методы организационного проектирования процессов цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и профессиональные задачи в цифровой среде	- проектировать процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде	- навыками проектирования процессов цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решения профессиональных задачи в цифровой среде
16	ПК УВ-3	Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПК УВ-3.1	Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формировать систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками формирования системы пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК УВ-3.2	Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и	Научно-практические разработки	- систему инженерно-технической безопасности организаций сферы	- формировать систему инженерно-технической безопасности организаций	- навыками формирования системы инженерно-технической безопасности





	ПК УВ-3.3	общественного питания Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	гостеприимства и общественного питания - систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания - формировать систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания - навыками формирования системы санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	-----------	---	--------------------------------	--	--	--



## 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 и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля и оценивания, а именно:

- Выполнение всех заданий – 30 баллов, делится на количество заданий каждого из разделов;
- Успеваемость – 70 баллов (максимум за выполнение всех контрольных заданий).

### Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-25 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы ВКР.

Вторая «контрольная точка» – 0-25 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы ВКР.

Третья «контрольная точка» – 0-30 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведенного теоретического исследования.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет – зачет с оценкой) проводится в соответствии с календарным учебным графиком. Для допуска к промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по преддипломной практике (не иметь задолженностей по текущему контролю успеваемости).

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

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

\* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости



**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.**

**Для очной/заочной формы обучения:**

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
4/5	Теоретическое обоснование исследования	Обобщить практику и опыт по реализации предмета исследования в ВКР. Определить нормативно-правовую и статистическую базу, необходимую для углубления исследования организационно-управленческой и проектной деятельности. Сформировать аналитическую справку по результатам собранного материала. Составить итоговый вариант плана ВКР	1. Обобщенный материал по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщенные собранные сведения и определение теоретических основ реализации предмета исследования в России и за рубежом как в теории, так и в практике. 3. План ВКР. 1-2 недели практики
		Собрать дополнительную литературу по теме ВКР. Описать и обобщить результаты изучения собранного дополнительного материала по теме ВКР	Развернутая структура теоретической части ВКР 3-6 недели практики
		Составить обобщенное заключение по результатам собранного материала о организационно-управленческой и проектной деятельности. Сформулировать тезисы доклада на конференцию	1. Выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики с выделением ключевых аспектов. 2. Тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых 7 неделя практики
		Сформировать параграфы первой (теоретической) главы ВКР	Текст теоретической части ВКР 8 неделя практики
4/5	Анализ объекта исследования	Собрать дополнительную / актуализировать аналитическую информацию по организационно-управленческой и проектной деятельности на базе предприятия в соответствии с предметом исследования. Обобщить полученную информацию по предмету исследования	Характеристика базы практики в соответствии с предметом исследования 9 неделя практики
		Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	Развернутая структура аналитической части ВКР с обобщающими выводами 10 неделя практики
		Сформировать параграфы второй (аналитической) главы ВКР	Текст аналитической части ВКР 11-12 недели практики



4/5	Научно-практические разработки	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования организационно-управленческой и проектной деятельности гостиницы сформулировать перечень теоретических и научно-практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера в соответствии с темой ВКР 13-14 недели практики
		Сформировать отчет по преддипломной практике	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера 15 неделя практики

**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 производственной (преддипломной) практики прохождения 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 производственной и 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.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-25 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-



правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы ВКР.

Вторая «контрольная точка» – 0-25 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы ВКР.

Третья «контрольная точка» – 0-30 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспектив совершенствования текущих гостиничных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведённого теоретического исследования.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 3 мероприятия текущего контроля (3 «контрольных точки»), выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 51 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

## 7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

### 7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

#### *Перечень учебной литературы:*

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>
2. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016 <http://znanium.com/catalog/product/519396>
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&book=937927>

#### *Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

- Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:
- портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
  - информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>
  - сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
  - медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
  - Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
  - сервер «Российской газеты» [www.rg.ru](http://www.rg.ru)



Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

- Государственное учреждение при Президенте Российской Федерации «Исследовательский центр частного права» <http://www.privlaw.ru/>
- Материалы портала Российского индекса научного цитирования [eLibrary](http://elibrary.ru/) <http://elibrary.ru/>
- Материалы ассоциации «Открытая наука» <http://cyberleninka.ru/>
- Институт научной информации по общественным наукам РАН <http://www.inion.ru/>
- Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (<http://www.gost.ru/>)

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: 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. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
5. Информационная справочная система: справочно-правовая система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
6. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

## 8. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для проведения практики

Вид учебных занятий	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: Переносное видеопроjectionное оборудование Доска



приложение

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

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

**Высшая школа туризма, индустрии гостеприимства и дизайна**

**ОТЧЕТ**

о прохождении преддипломной практики

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

направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль) программы \_\_\_\_\_

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
полное название профильной организации, адрес, телефон

Срок прохождения: \_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_  
Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

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

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

20 \_\_\_\_ г.



(2-ой лист отчета после титульного листа)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Индивидуальное задание
2. Рабочий график (план) прохождения практики/ Совместный рабочий график (план) прохождения практики
3. Отчет о прохождении практики
  - 3.1. Введение
  - 3.2. Основная часть
  - 3.3. Заключение
  - 3.4. 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 ОПОП \_\_\_\_\_*

*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)

уч. группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Срок прохождения: \_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	2

**Планируемые результаты практики**

№ п п	Индекс компе - тенци и	Содержание компетенции (или ее части) (в соответствии с таблицей 2)	Раздел практики, обеспечивающ ий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Теоретическое обоснование исследования	принципы критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	навыками анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработкой стратегии действий
2	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Теоретическое обоснование исследования	современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	применять современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	современными профессиональным и коммуникативным и технологиями, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
3	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе	Теоретическое обоснование исследования, Анализ объекта исследования	способы совершенствования собственной деятельности и методы самооценки	определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе



4	ОПК-2  ОПК-2.1  ОПК-2.2  ОПК-2.3	самооценки Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования  Анализ объекта исследования  Анализ объекта исследования	- систему стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- разрабатывать и реализовывать систему стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	самооценки - навыками формулирования направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками использования основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	ОПК-6  ОПК-6.1  ОПК-6.2	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности Применяет подходы, методы и технологии научно-	Теоретическое обоснование исследования  Теоретическое обоснование исследования	- научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере деятельности  - результаты	- планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной	- навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере



	ОПК-6.3	прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Теоретическое обоснование исследования	научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	деятельности - представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	профессиональной деятельности - навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
6	ПКО-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования	- стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха	- проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха	- навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха
	ПКО-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	Анализ объекта исследования	- управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществлять управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками осуществления управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКО-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования	- стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКО-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ объекта исследования	- эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей
	ПКО-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для	Анализ объекта исследования			



		достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			гостеприимства и общественного питания	стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
7	ПКО-2  ПКО-2.1  ПКО-2.2  ПКО-2.3	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	Научно-практические разработки  Научно-практические разработки  Научно-практические разработки	- технологию разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - принципы разработки бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- навыками обоснования необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - навыками организации, координации и контроля деятельности по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
8	ПКО-5	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и				



	ПКО-5.1	общественного питания Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- научные концепции и методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКО-5.2	На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками на основе использования научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
9	ПК УВ-2	Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства	Научно-практические разработки	- методы исследования спроса и технологий для поиска идей развития предприятий сферы гостеприимства	- осуществлять исследования спроса и технологий для поиска идей развития предприятий сферы гостеприимства	- навыками осуществления исследования спроса и технологий для поиска идей развития сервисной среды предприятий сферы гостеприимства
	ПК УВ-2.1	Осуществляет исследования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Научно-практические разработки	- методы организационного проектирования и стратегии управления предприятиями сферы гостеприимства	- проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства и разрабатывать стратегии их управления	- навыками проектирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и разработки стратегии их управления
	ПК УВ-2.2	Проектирует деятельность предприятий сферы гостеприимства	Научно-практические разработки			

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)



### (Совместный) Рабочий<sup>1</sup> график прохождения преддипломной практики

\_\_\_\_\_ практика в \_\_\_\_\_<sup>2</sup> семестре включает следующие виды работ:

№	Содержание этапов практики	Срок выполнения	Отметка руководителя/руководителей о выполнении <sup>3</sup>
1.			 <i>(подпись руководителя от образ. организации)</i>  <i>(подпись руководителя от проф. организации)</i>
2.			
3.			
...			

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка:

Инструктаж провел:

С требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка ознакомлен:

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись обучающегося)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>1</sup> При выездном способе проведения практики составляется Совместный рабочий график (план), при стационарном способе проведения практики составляется Рабочий график (план)

<sup>2</sup> Заполняется в соответствии с рабочим учебным планом, годовым календарным графиком и программой практики. В случае разбивки периода практики по разным семестрам (заочная форма обучения) «(Совместный) Рабочий график прохождения преддипломной практики» составляется для каждого периода и последовательно подшивается в отчет по практике.

<sup>3</sup> Заполняется по факту выполнения/не выполнения по образцу «Выполнено в срок (с нарушением срока) и в соответствии с требованиями (с нарушением требований) ОПОП/не выполнено» только «от руки»!



## ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики

### **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 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 гостиничного бизнеса, 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 базы практики, практические рекомендации – 1,5 – 3 листа.