



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

Утверждаю:
Ректор

А.А. Федулин



**Б2.О.П.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
(ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
НАВЫКОВ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
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 |
|--|---------|------------------------------|
| Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства | | к.э.н. Коновалова Е.Е. |

Рабочая программа практики согласована и одобрена руководителем ОПОП:

| должность | подпись | ученая степень и звание, ФИО |
|--|---------|------------------------------|
| Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства | | к.э.н. Коновалова Е.Е. |

Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

| наименование Высшей школы | номер и дата протокола |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Высшей школы туризма и гостеприимства | №3 от 23 октября 2020 г. |



1. Аннотация программы практики

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 – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Центра классификации объектов туриндустрии 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.

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

| № пп | Индекс компетенции | Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части) |
|------|--------------------|--|
| 1. | ОПК-3 | Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2. | ОПК-3.1 | Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| 3. | ОПК-3.2 | Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 4. | ОПК-3.3 | 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. |
| 5. | ОПК-6 | Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности |
| 6. | ОПК-6.1 | Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности |
| 7. | ОПК-6.2 | Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |
| 8. | ОПК-6.3 | Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях |
| 9. | ПКО-5.2 | На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |



3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

2 семестр (очная форма обучения):

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



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 2 | Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства | | |
| 2 | Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства | | |
| 2 | Стратегическое управление гостиничными цепями | | |
| 1 | Учебная практика – Ознакомительная практика | | |
| 1 | Учебная практика – Исследовательская практика | | |

3 семестр (заочная форма обучения):

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|--|
| 2 | Современные методы исследований | 4 | Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом |
| 2 | Современные подходы к организационно-управленческой деятельности | 4 | Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства |
| 2 | Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля | 4 | Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства |
| 3 | Стандарты гостеприимства и | 4 | Второй иностранный язык в сфере |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|---|
| | управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | профессиональных коммуникаций |
| 3 | Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства | 4 | Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства |
| 3 | Отельный маркетинг | 4 | Стратегическое управление гостиничными цепями |
| 1,2,3 | Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций | 4 | Производственная практика – Организационно-управленческая практика |
| 2 | Персонал-технологии в сфере гостеприимства | 5 | Преддипломная практика |
| 3 | Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций | | |
| 2 | Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства | | |
| 3 | Управление доходами организаций сферы гостеприимства | | |
| 3 | Гостиничный девелопмент | | |
| 1 | Учебная практика – Ознакомительная практика | | |
| 1 | Учебная практика – Исследовательская практика | | |

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.



Очная форма обучения:

| Номер курса | Номер семестра | Объем в зачетных единицах | Продолжительность практики | |
|-------------|----------------|---------------------------|----------------------------|---|
| | | | В неделях | В академических часах |
| 1 | 2 | 9 | 6 | 324 (в том числе практическая подготовка 322) |

Заочная форма обучения:

| Номер курса | Номер семестра | Объем в зачетных единицах | Продолжительность практики | |
|-------------|----------------|---------------------------|----------------------------|---|
| | | | В неделях | В академических часах |
| 2 | 3 | 9 | 6 | 324 (в том числе практическая подготовка 322) |



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 | Исследовательский | Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | 45/45 |
| 2 | | Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия | 30/30 |
| 3 | | Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц | 39/39 |
| 4 | Проектно-аналитический | Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 80/80 |
| 5 | | Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 70/70 |
| 6 | | Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике | 60/60 |

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики – Раздел «Исследовательский»

Очная/заочная формы 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 |
| Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Рассмотреть систему менеджмента качества современных организаций сферы гостеприимства и общественного питания | 25/25 | У | Собеседование | Перечень национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с краткими характеристиками Анализ и оценка системы менеджмента качества конкретного предприятия | Конец 1-й недели практики |
| | Подробно изучить и охарактеризовать применяемую на конкретном предприятии систему менеджмента качества согласно индивидуальному заданию | 20/20 | | | | |



| | | | | | | |
|---|---|-------|---|---------------|---|---------------------------|
| Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия | Рассмотреть применяемые на конкретном гостиничном предприятии нормативно-правовые акты и профессиональные стандарты | 15/15 | у | Собеседование | Перечень нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов с краткими характеристиками. Анализ и оценка профессионального стандарта согласно индивидуальному зданию | Конец 2-й недели практики |
| | Подробно изучить и проанализировать определенный профессиональный стандарт гостиничного предприятия согласно индивидуальному заданию | 15/15 | | | | |
| Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц | Проанализировать основные характеристики гостиничного предприятия согласно Положению о классификации гостиниц ¹ и сделать выводы об отнесении гостиничного предприятия к конкретной категории ² | 20/20 | у | Собеседование | Оценочные листы по форме протоколов обследования ³ | Конец 3-й недели практики |
| | Провести балльную оценку гостиничного предприятия, персонала ³ , номеров и сделать выводы об их соответствии предъявляемым требованиям ⁴ | 19/19 | | | | |

¹ Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"

² Приложение № 5 к Положению о классификации гостиниц

³ Приложение № 6 к Положению о классификации гостиниц

⁴ Приложения № 7-12 к Положению о классификации гостиниц



5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Проектно-аналитический»

Очная/заочная формы 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 |
| Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | Составить план научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 40/40 | У/П | Собеседование | План научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. Результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщения, научной статьи или доклада на научную конференцию | Конец 4-й недели практики |
| | Представить результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 40/40 | | | | |
| Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий | Изучить стратегические направления развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | 35/35 | У/П | Собеседование | Характеристика стратегических направлений развития предприятия сферы гостеприимства и общественного | Конец 5-й недели практики |



| | | | | | | |
|---|--|-------|---|--|--|---------------------------|
| сферы гостеприимства и общественного питания | Получить навыки разработки стратегических решений по развитию предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | 35/35 | | | питания. Стратегические решения по развитию предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | |
| Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике | Обобщить полученную в ходе производственной практики аналитическую информацию. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность избранной темы и план исследования. Написать отчет по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем. | 60 | П | Отчет в электронной и письменной форме | Библиографический список исследования, актуальность избранной темы исследования и план исследования. Отчет по производственной практике в установленной форме | Конец 6-й 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

| № п п | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части) | В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|-------|--------------------|---|---|---|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1. | ОПК-3 | Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | ОПК-3.1. | Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| | ОПК-3.2. | Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| | ОПК-3.3. | Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и | соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные | контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и | навыками контроля качества 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 | | стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованы сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания | общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон | общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон |
|----|----------|---|---|--|---|---|
| 2. | ОПК-6 | Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности |
| | ОПК-6.1. | Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | | 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-6.2. | Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | | результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на | представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде | навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде |
| | ОПК-6.3. | Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде | | | | |



| | | сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | | корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях |
|----|---------|--|---|---|---|---|
| 3. | ПКО-5.2 | На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | 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 |

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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по производственной практике и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно балльно-рейтинговой технологии, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

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

Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-50

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 |
|------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------|------------------|--------------------|----------------------------------|
| | зачет | экзамен | | | | |
| 90-100* | зачет | 5 (отлично) | - | - | 90-100 | 5 (отлично) |
| 71-89* | зачет | 4 (хорошо) | - | 0-20 | 71-89 | 4 (хорошо) |
| | | | | | 90-100 | 5 (отлично) |
| 51-70* | зачет | 3 (удовлетворительно) | - | 0-20 | 51-70 | 3 (удовлетворительно) |
| | | | | | 71-89 | 4 (хорошо) |
| | | | | | 90 | 5 (отлично) |
| 50 и менее | недопуск к зачету, экзамену | | - | - | 50 и менее | 2 (неудовлетворительно), незачет |

* 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.

| Номер семестра | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части) | Вид и содержание контрольного задания | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи |
|----------------|---|---------------------------------------|--|
| 2 (1 курс) | Исследовательский | Отчетные материалы | <ol style="list-style-type: none"> Перечень персонал-технологий с краткими характеристиками и оценкой. Перечень стандартов с краткими характеристиками. Анализ и оценка стандарта согласно индивидуальному заданию. Оценочные листы по форме протоколов обследования. |



| | | | |
|---------------|------------------------|--|--|
| 3 (2 курс) | Проектно-аналитический | Отчет в электронной и письменной форме | 1. Отчетные материалы по 1-му этапу практики. 2. Презентация с фотоотчетом по индивидуальному заданию по материально-техническому обеспечению деятельности гостиничного предприятия (иного средства размещения). 3. Библиографический список исследования, актуальность избранной темы исследования и план исследования. |
|---------------|------------------------|--|--|

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 практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

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» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

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 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 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 студентом 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. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>



2. 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>

3. Актуальные проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: сборник научных трудов по материалам X международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе». – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 159 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535340>

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

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/>

- 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 систем

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/

4. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>

5. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

6. Информационная справочная система: справочно-правовая система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>

7. 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 |
| Практика | Центр классификации объектов туриндустрии РГУТИС |
| Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация | Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекционное оборудование Доска |



приложение

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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 производственной 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 _____

_____ 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 производственной 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 производственной практики

Студент _____

(ФИО)

уч. группа _____ направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Срок прохождения: _____ семестр с _____ по _____

_____ семестр с _____ по _____

| № п/п | Содержание индивидуального задания |
|----------|------------------------------------|
| 1 | 2 |
| | |

Планируемые результаты практики

| № пп | Индекс компе- тенции | 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. | ОПК-3 ОПК-3.1. | Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного | разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства |



| | | | | | | |
|----|----------|---|---|---|---|--|
| | ОПК-3.2. | общественного питания Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | питания системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | и общественного питания навыками внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | ОПК-3.3. | 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 | | соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованных сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания | контролировать 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 | навыками контроля качества 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 |
| 2. | ОПК-6 | Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | | | |
| | ОПК-6.1. | Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | | научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности |
| | ОПК- | Применяет | | подходы, | применять | навыками |



| | | | | | | |
|----|----------------------|--|---|--|--|---|
| | 6.2. ОПК-6.3. | подходы, методы и технологии научно-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 | | методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях |
| 5. | ПКО-5.2 | На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 2. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | 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 |

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)



(Совместный) Рабочий⁵ график прохождения производственной практики

_____ практика в _____⁶ семестре включает следующие виды работ:

| № | Содержание этапов практики | Срок выполнения | Отметка руководителя/ руководителей о выполнении ⁷ |
|-----|----------------------------|-----------------|---|
| 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 обучающегося 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.

⁵ При выездном способе проведения практики составляется Совместный рабочий график (план), при стационарном способе проведения практики составляется Рабочий график (план)

⁶ 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 производственной практики» составляется для каждого периода и последовательно подшивается в отчет по практике.

⁷ 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 производственной 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.