

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТис _____
		Лист 1 из 35

Принято:
 Учёным советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»
 Протокол № 4 от «26» октября 2021 г.


Утверждаю:
 Ректор

А.А. Федулин


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Проектно-технологическая практика

основной профессиональной образовательной программы
 высшего образования – программы бакалавриата
 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
 направленность (профиль): Гостиничный бизнес
 Квалификация: бакалавр
 год начала подготовки: 2022

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Профессор высшей школы туризма и гостеприимства		д-р филос. наук, доцент Газгиреева Л.Х.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП		д-р филос. наук, доцент Газгиреева Л.Х.

Программа практики утверждена Учёным советом Высшей школы:

наименование высшей школы	номер и дата протокола
Высшей школы туризма и гостеприимства	№ 4/1 от 22.10.2021 г.



1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Типы практики:

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

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения производственной практики – овладение профессиональными умениями и навыками производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

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

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

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

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

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

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

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;



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

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

ПК-5. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПК-5.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;

ПК-5.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПК-5.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

ПК-7. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК-7.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-7.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-7.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

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

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 4 зачётных единиц, 144 часов.

Производственная практика реализуется на 6, 7 семестрах.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6, 7 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, а также при подготовке ВКР.



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

	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части: УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
2.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в части: УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
3.	ПК -5	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства. ПК-5.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям; ПК-5.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонально-технологий; ПК-5.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.
4.	ПК - 7	Способен проектировать новые гостиничные продукты. ПК-7.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта; ПК-7.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-



		гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих; ПК-7.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям
--	--	--

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения

6 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)	Иностранный язык	7
1	Философия	Инновации в профессиональной деятельности	7
1-6	Иностранный язык	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности	7
1,2	Физическая культура и спорт	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия	7
1	Право	Разработка гостиничного продукта	7
1	Сервис-дизайн	Формирование гостиничного продукта	7
2	Безопасность жизнедеятельности	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	7,8
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	7,8
2	Менеджмент	Исследовательская практика	8
2,3	Стандартизация и управление качеством	Проектно-технологическая практика	7
2,3	Экономика и предпринимательство	Преддипломная практика	8
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
2	Технологии обслуживания в туризме		
4-6	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5,6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
3-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
5,6	Разработка гостиничного продукта		
5,6	Формирование гостиничного продукта		
5,6	Технологии обслуживания в		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	индустрии гостеприимства		
5,6	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		

7 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	8
1	Философия	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	8
1-7	Иностранный язык	Исследовательская практика	8
1,2	Физическая культура и спорт	Преддипломная практика	8
1	Право		
1	Сервис-дизайн		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
7	Инновации в профессиональной деятельности		
1	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
2	Технологии обслуживания в туризме		
4-7	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5-7	Управление устойчивым развитием		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	гостиничного предприятия		
3-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
5-7	Разработка гостиничного продукта		
5-7	Формирование гостиничного продукта		
5-7	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-7	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		

Заочная форма обучения
7 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)	Инновации в профессиональной деятельности	8
1	Философия	Управление устойчивым развитием	8,9



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
		гостиничного предприятия	
1-7	Иностранный язык	Разработка гостиничного продукта	8,9
1,2	Физическая культура и спорт	Формирование гостиничного продукта	8,9
1	Право	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	8,9
1	Сервис-дизайн	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	8,9
3	Безопасность жизнедеятельности	Исследовательская практика	8
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	Преддипломная практика	9
1	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Ресурсосбережение в индустрии		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	туризма и гостеприимства		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
5	Технологии обслуживания в туризме		
4-7	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
4,5	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
7	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
7	Разработка гостиничного продукта		
7	Формирование гостиничного продукта		
6,7	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
6,7	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		

4. Трудоемкость практики.

Практика проводится в форме контактной работы

Для очной формы обучения:



Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
3	6	2	18	72 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 70 ак.ч.
4	7	2	18	72 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 70 ак.ч.
			Всего	144

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	7	4	4	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 142 ак.ч.
			всего	144

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 13 из 35</i>

5. Содержание и формы отчётности по практике

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

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных навыки координации деятельности подчиненных	36
10-18/6		навыками анализа производственно-технологические процессы и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	36
1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	36



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

СМК
РГУТИС

Лист 14 из 35

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

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
1-9/6	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных	Проведение анализа системы взаимодействия между службами гостиничного комплекса, перечня должностных инструкций и распределения функциональных обязанностей персонала внутри	36	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса)	9 неделя



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



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

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

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
				Знать	уметь	владеть
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта	- формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений	- навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту; - навыками обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия.
2	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база; - основные этапы создания и формирования проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике гостеприимства	- навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства



				его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства		
3	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; - использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
4	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания

5	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- технологии командообразования в гостиничной деятельности; - правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами.	- реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	- навыками работы в команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций; - навыками проявления интереса к мнению окружающих; - навыками конструктивного решения вопросов и достижения взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
6	УК-3.1	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- основы тимбилдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства	- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определенных стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания



					и общественного питания	
7	УК-3.2	При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат	- навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
8	УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
9	ПК-5	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного питания



10	ПК-5.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT-анализ)	- современные технологии гостиничной деятельности	- производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
11	ПК-5.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- современные персонал-технологии	- использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг	- навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг
12	ПК-5.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг	- разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навыками разработки стандартов операционных процедур для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг
13	ПК-7	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов
14	ПК-7.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения.	- тенденции развития туризма РФ; - туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных	- осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей	- навыками исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности

		продукта	регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания . Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации.	продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	создания нового гостиничного продукта	гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов
15	ПК-7.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания	- современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта; - обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих
16	ПК-7.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- навыками применения нормативных требований к формированию спецификаций материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов; - навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

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

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

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

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

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

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

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 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 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.

Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи

1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел отчета, посвященный анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>
10-18/6		Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>
1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i>

10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся)	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i>
---------	--	---	---


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

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

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Основная литература

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. — Москва : КноРус, 2021. Режим доступ <https://www.book.ru/book/940498>
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2016. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/918753>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 27 из 35

7.2 Дополнительная литература

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

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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


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

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

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

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Тренинг-студия гостеприимства, Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка, Тренинговая стойка-ресепшн Оборудованный тренинговый гостиничный номе
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 29 из 35

Приложения

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

ОТЧЕТ
 о прохождении производственной практики

студента группы _____ курса _____

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
 полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____

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

Руководитель практики от организации

(предприятия, учреждения) _____

(фамилия, имя, отчество, должность)


Отчет выполнил _____ - _____

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой _____

дата и подпись

20 ____ г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 30 из 35

(2-ой лист отчета после титульного листа)

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

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

Примечание:

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 на прохождение производственной практики

Студент _____
 (ФИО)

курс _____ уч.группа _____ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное
 дело

Срок прохождения с _____ по _____

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

Руководитель практики – ППС ФГБОУ ВО «РГУТИС»


_____/_____
 (подпись) (ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____
 (организация)

_____/_____
 (подпись) (ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____ <i>Лист 32 из 35</i>
---	---	---

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

Планируемые результаты прохождения производственной практики

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
				Знать	уметь	владеть
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта	- формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений	- навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту; - навыками обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия.
2	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база; - основные этапы создания и формирования проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства




				гостеприимства		
3	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; - использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
4	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания



5	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- технологии командообразования в гостиничной деятельности; - правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами.	- реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	- навыками работы в команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций; - навыками проявления интереса к мнению окружающих; - навыками конструктивного решения вопросов и достижения взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
6	УК-3.1	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- основы тимбилдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства	- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определенных стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания




					и общественного питания	
7	УК-3.2	При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат	- навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
8	УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
9	ПК-5	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС <hr/>
		Лист 37 из 35

10	ПК-5.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT-анализ)	- современные технологии гостиничной деятельности	- производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
11	ПК-5.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- современные персонал-технологии	- использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг	- навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг
12	ПК-5.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг	- разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навыками разработки стандартов операционных процедур для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг
13	ПК-7	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов
14	ПК-7.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения.	- тенденции развития туризма РФ; - туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных	- осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей	- навыками исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности

		продукта	регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания . Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации.	продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	создания нового гостиничного продукта	гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов
15	ПК-7.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания	- современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта; - обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих
16	ПК-7.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- навыками применения нормативных требований к формированию спецификаций материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов; - навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		_____ Лист 39 из 35

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

На _____

(ФИО практиканта)

студента _____ курса, уч. группы _____

проходившего производственную практику

(наименование организации)

_____ (в качестве)

начало практики _____ окончание практики _____

Краткие рекомендации руководителю при написании характеристики-отзыва:

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

Руководитель _____

(организация)

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

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



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

Высшая школа туризма и гостеприимства

Рабочий график (план)

прохождения производственной практики

студент _____

(курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____

(уч. звание, должность; фио)


Руководитель практики от организации _____

(уч. звание, должность; фио)


(оценка)

(подпись)


20 __ г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 41 из 35

Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи			
Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1-9/6	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел отчета, посвященный анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>
10-18/6		Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>
1-9/7	Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 42 из 35

10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся)	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i>
---------	--	---	---

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 43 из 35

ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Приказ о направлении на практику

№ _____ от «__» _____ 20__ г.

Срок практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от кафедры

Инструктаж по технике безопасности:

- вводный _____

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

- повторный, связанный с переменой рабочего места

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «__» _____ 20__ г.

Выбыл из организации (предприятия) «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

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

Студент _____

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с _____ по _____

Место практики _____

(наименования организации)

Срок прохождения с _____ по _____

Дата	Выполняемая работа	Подпись руководителя практики
1	2	3

Руководитель

(организации)

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 20__ г.

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

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики

(наименование организации)

в период с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Введение


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

Основная часть

Описание выполнения заданий - в соответствии с рабочим графиком (планом):

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

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС <hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/> Лист 46 из 35
---	---	--

Заключение

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