

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


**Утверждаю:**  
 Ректор

А.А. Федулин


## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

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**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТИС</b> <hr/>
		Лист 2 из 34

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика 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 практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и технологической деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Программа производственной (преддипломной) 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.

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»).

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

**УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:**

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;


УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

**ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.**

ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/>
		Лист 3 из 34

гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;  
 ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

**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.

**ПК-10. Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.**

ПК-10.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПК-10.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПК-10.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

**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.	<b>УК-1</b>	<p><b>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:</b></p> <p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;</p> <p>УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p>
2.	<b>ПК -2</b>	<p><b>Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.</b></p> <p>ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;</p> <p>ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;</p> <p>ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия</p>
3.	<b>ПК-5</b>	<p><b>Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.</b></p> <p>ПК-5.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;</p> <p>ПК-5.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонально-технологий;</p> <p>ПК-5.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.</p>
4.	<b>ПК-7</b>	<p><b>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</b></p> <p>ПК-7.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;</p>

		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.
5.	<b>ПК-10</b>	<b>Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.</b> ПК-10.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия; ПК-10.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику; ПК-10.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

##### Очная форма обучения

##### 8 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)		
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
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	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
7	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5-7	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
1-6	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		
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-8	организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
6,7	Проектно-технологическая практика		

*Заочная форма обучения*

**9 семестр**

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)		
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	Сервис-дизайн		
3	Безопасность жизнедеятельности		
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
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		





Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	туризма и гостеприимства		
8	Инновации в профессиональной деятельности		
1	Ресурсосбережение в индустрии 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		
7-9	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		
7-9	Разработка гостиничного продукта		
7-9	Формирование гостиничного продукта		
6-9	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
6-9	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	профессиональных умений и навыков		
5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
9	Преддипломная практика		

#### 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
4	8	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

## 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
<b>Производственная практика</b> <b>Преддипломная практика</b>			
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат.	90
10/8		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и планировать производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям</li> <li>- навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствие с требованиями потребителей;</li> </ul>	90



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
11/8		способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	90
12/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности  контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения	90
13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению  навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	90



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	<ul style="list-style-type: none"><li>- навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса</li><li>- навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг</li></ul>	90

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

### 5.2.1 Наименование раздела практики: преддипломная

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)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия,	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	9 неделя



навыки и методы разработки и реализации нового гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;	факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчет	результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;  - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя
способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их	регламентам и	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов	12 неделя



лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения	стандартам, требованиями системы классификации гостиниц				и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышению мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	
навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению	Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально-технического состояния	90	п/у	отчет	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя





навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов  В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя
--	---	----	-----	-------	--	--------------

**5.2.2. Наименование раздела практики: преддипломная Заочное отделение 9 семестр**

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Акаде- мичес	Форма контроля (п/у)
--	---------	--------------	----------------------



			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) результатом которого являются:	9 неделя
навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;		90	п/у	Отчет	- предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;  - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя



способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещен		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя
методы стимулирования и повышения		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества	



<p>мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>					<p>выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)</p>	<p>12 неделя</p>
<p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня и качества услуг и уровня материально-технического состояния и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>90</p>	<p>п/у</p>	<p>отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке качества услуг и соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя</p>

## 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-1	<b>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- критически оценивать и обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	- навыками поиска, критического анализа и обоснования, по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
2	УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач
3	УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного



		различным типам запросов		среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	предприятия, учитывая различные типы запросов
4	УК-1.3	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
5	ПК-2	<b>Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия</b>	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
6	ПК-2.1	Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	методами анализа безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма
7	ПК-2.2	Организует и	Анализ	нормативные	использовать	методами анализа



		контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям	деятельности гостиничного предприятия.  Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей	санитарно-эпидемиологические требования и требования охраны труда для организации и контроля производственно-технологические процессы гостиничного предприятия	и внедрения санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного предприятия  - методами анализа и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
8	ПК-2.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия.  Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
9	ПК-5	<b>Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их</b>	Анализ деятельности гостиничного предприятия.  Анализ уровня материально-	- производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства	- организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в	- навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного



		<b>качество в сфере гостеприимства</b>	технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	и общественного питания	сфере гостеприимства и общественного питания	питания
10	ПК-5.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия	производственно - технологические процессы гостиничного предприятия	- разрабатывать и планировать производственные процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям системы классификации гостиниц;	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия и взаимодействия между службами 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 и гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	теоретические основы организации контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	применять персонал-технологий для организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	- навыками разработки современных персонал-технологий для совершенствования организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания; анализа потребности в персонале
12	ПК-5.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- стандарты гостевого цикла обслуживания; - основы разработки системы качества гостиничного предприятия	- анализировать отзывы потребителей и совершенствовать стандарты технологических процессов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации контроля качества гостиничных услуг согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам
13	ПК-7	<b>Способен проектировать новые гостиничные продукты</b>	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов





			основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)			
14	ПК-7.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
15	ПК-7.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	- разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия



			развития гостиничного комплекса)			
16	ПК-7.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- требования системы классификации материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать потребности в материальных ресурсах, обосновывать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	- навыками анализа потребности в материальных ресурсах, подбора материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям
17	ПК-10	<b>Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия</b>	Анализ деятельности гостиничного предприятия.  Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- методы оценки и основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	- навыками анализа экономической эффективности департаментов (служб, отделов) для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
18	ПК-10.1	Проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	анализировать результаты деятельности и оценивать экономическую эффективность для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	- методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
19	ПК-10.2	Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику для	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг для совершенствования



			Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)		совершенствования деятельности гостиничного предприятия	я деятельности гостиничного предприятия
20	ПК-10.3	Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы  Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы оценки и расчета показателей эффективности деятельности гостиницы	разрабатывает управленческие решения совершенствования деятельности на основании оценки показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия	обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия

### 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 преддипломной 3 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно: Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-25 Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-25 Третья «контрольная точка» 3 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	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.**

неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/8		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
11/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение профессиональных стандартов и технологий деятельности	11 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>

12/8		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов  В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя

**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 компетентностного 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 доступа: <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>

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с. - Режим доступа: <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](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](http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0)
13. Федерация рестораторов и отельеров России <http://frio.ru/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики  
[http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)
4. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/> –
5. Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 32 из 34

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 преддипломной 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.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Отзыв-характеристика
4. Рабочий график прохождения практики
5. Отчет о прохождении практики
6. Введение
- 5.1. Основная часть
- 5.2. Заключение
- 5.3. 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 43.03.03 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 преддипломной 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.

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 -

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
		<i>Лист 35 из 34</i>

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

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

На \_\_\_\_\_

(ФИО практиканта)

студента \_\_\_\_\_ курса, уч. группы \_\_\_\_\_

проходившего преддипломную практику

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

\_\_\_\_\_ (в качестве)

начало практики \_\_\_\_\_ окончание практики \_\_\_\_\_

Краткие рекомендации руководителю при написании характеристики-отзыва:

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

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

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

Высшая школа туризма и гостеприимства

**Рабочий график (план)**

прохождения преддипломной практики

студент \_\_\_\_\_

( курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(уч. звание, должность; фιο)

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(уч. звание, должность; фιο)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

20 \_\_ г.

## 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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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).

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> <hr/>
		Лист 40 из 34

## ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной 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 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 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.