



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

Утверждаю:
Ректор А.А. Федулин

**Б2.В.П.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

(ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы *магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

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

Квалификация: магистр

год начала подготовки: 2022

Разработчик:

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

Рабочая программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

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

Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

| | |
|--|-------------------------------------|
| наименование Высшей школы | номер и дата протокола |
| <i>Высшей школы туризма и гостеприимства</i> | <i>№4/1 от «22» октября 2021 г.</i> |



1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

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

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

Программа производственной (организационно-управленческой) 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 студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

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

Производственная практика направлена на формирование следующих профессиональных компетенций обязательных (ПК):

- Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания
- Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1):
 - Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПК-1.1);
 - Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.2);
 - Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.3);
 - Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.4).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной организационно-управленческой практики на очной и заочной формах



обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 2 курсе в 3 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 4 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

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

| № пп | Индекс компетенции | Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части) |
|------|--------------------|---|
| 1. | ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2. | ПК-1.1 | Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха. |
| 3. | ПК-1.2 | Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| 4. | ПК-1.3 | Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 5. | ПК-1.4 | Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления |

3. Место практики в структуре ОПОП:

Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

3 семестр (очная форма обучения):

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|---------------------------------------|
| 1 | Современные методы исследований | 4 | Преддипломная практика |
| 1 | Современные подходы к организационно-управленческой | | |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| | деятельности | | |
| 1 | Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля | | |
| 1 | Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| 2 | Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве | | |
| 2 | Отельный маркетинг | | |
| 2,3 | Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом | | |
| 3 | Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве | | |
| 3 | Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства | | |
| 1,2,3 | Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций | | |
| 1 | Персонал-технологии в сфере гостеприимства | | |
| 2,3 | Второй иностранный язык | | |
| 2 | Технологии профессиональных коммуникаций | | |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|---------------------------------------|
| 2 | Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства | | |
| 2 | Стратегическое управление гостиничными цепями | | |
| 3 | Управление доходами организаций сферы гостеприимства | | |
| 3 | Гостиничный девелопмент | | |
| 1 | Учебная практика – Ознакомительная практика | | |
| 1 | Учебная практика – Исследовательская практика | | |
| 2 | Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности | | |

4 семестр (заочная форма обучения):



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 2 | Современные методы исследований | 5 | Преддипломная практика |
| 2 | Современные подходы к организационно-управленческой деятельности | | |
| 2 | Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля | | |
| 3 | Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| 3 | Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве | | |
| 3 | Отельный маркетинг | | |
| 4 | Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом | | |
| 4 | Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве | | |
| 4 | Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства | | |
| 1,2,3 | Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций | | |
| 2 | Персонал-технологии в сфере гостеприимства | | |

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

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Очная форма обучения:

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



Заочная форма обучения:

| Номер курса | Номер семестра | Объем в зачетных единицах | Продолжительность практики | |
|-------------|----------------|---------------------------|----------------------------|--|
| | | | В неделях | В академических часах, в том числе практическая подготовка |
| 2 | 4 | 9 | 6 | 324 |



5. Содержание практики, формы отчетности по практике

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

Для очной/заочной форм обучения:

| Номер недели практики | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|--------------------------|----------------------------------|---|---|
| | | | Количество академических часов всего |
| 1 | Организационный | Приобретение навыков проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 45/45 |
| 2 | | Приобретение навыков обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 30/30 |
| 3 | | Приобретение навыков эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | 39/39 |
| 4 | Управленческий | Изучение направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания | 80/80 |
| 5 | | Изучение основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | 70/70 |
| 6 | | Подготовка отчета по практике | 60/60 |



5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики – Раздел «Организационный»

Очная/заочная формы обучения:

| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|---|---|--|------------------------------|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| Приобретение навыков проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | 25/25 | П | Собеседование | Результаты анализа и оценки деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Перечень факторов успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | Конец 1-й недели практики |
| | Выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | 20/20 | | | | |
| Приобретение навыков обеспечения стратегического контроля деятельности | Рассмотреть применяемые на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания формы и методы управления | 15/15 | П | Собеседование | Описание форм и методов управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Результаты анализа стратегического контроля деятельности предприятия | Конец 2-й недели практики |
| | Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы | 15/15 | | | | |



| | | | | | | |
|--|---|-------|---|---------------|--|---------------------------|
| предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | гостеприимства и общественного питания | | | | сферы гостеприимства и общественного питания | |
| Приобретение навыков эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками | 20/20 | П | Собеседование | Результаты анализа и предложения по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками и партнерами по бизнесу | Конец 3-й недели практики |
| | Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу | 19/19 | | | | |



5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Управленческий»
Очная/заочная формы обучения:

| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|--|---|--|------------------------------|---|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| Изучение направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания | Провести анализ системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания | 40/40 | У/П | Собеседование | Результаты анализа системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания и сформулированную стратегию управления | Конец 4-й недели практики |
| | Выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания | 40/40 | | | | |
| Изучение основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического | Описать основные методы и приемы анализа деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания | 35/35 | П | Собеседование | Описание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы | Конец 5-й недели практики |



| | | | | | | |
|--|--|-------|---|--|--|---------------------------|
| планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания | 35/35 | | | гостеприимства и общественного питания | |
| Подготовка отчета по практике | Итоговое обобщение информации и написание отчета по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем | 60/60 | П | Собеседование | Отчет по производственной практике в установленной форме | Конец 6-й недели практики |
| | | | | Отчет в электронной и письменной форме | | |



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

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

| № п п | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части) | В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|-------|--------------------|--|---|--|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1. | ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 1. Раздел «Организационный» 2. Раздел «Управленческий» | стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха | проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха | навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха |
| | ПК-1.1 | Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха | | | | |
| | ПК-1.2 | Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| | ПК-1.3 | Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | | | |
| | ПК-1.4 | | | стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |



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

СМК
РГУТИС

Лист 15 из 26

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|--|
| | | Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
|--|--|---|--|--|---|--|

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

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

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

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

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

| Баллы за семестр | Автоматическая оценка | | Баллы за зачет | Баллы за экзамен | Общая сумма баллов | Итоговая оценка |
|------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------|------------------|--------------------|----------------------------------|
| | зачет | экзамен | | | | |
| 90-100* | зачет | 5 (отлично) | - | - | 90-100 | 5 (отлично) |
| 71-89* | зачет | 4 (хорошо) | - | 0-20 | 71-89 | 4 (хорошо) |
| | | | | | 90-100 | 5 (отлично) |
| 51-70* | зачет | 3 (удовлетворительно) | - | 0-20 | 51-70 | 3 (удовлетворительно) |
| | | | | | 71-89 | 4 (хорошо) |
| | | | | | 90 | 5 (отлично) |
| 50 и менее | недопуск к зачету, экзамену | | - | - | 50 и менее | 2 (неудовлетворительно), незачет |

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (очная/заочная формы обучения).

| Номер семестра | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части) | Вид и содержание контрольного задания | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи |
|----------------|---|---|--|
| 3/4 | Организационный | 1. Провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания 2. Рассмотреть применяемые на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания формы и методы управления. | 1. Результаты анализа и оценки деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Перечень факторов успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. 1-я неделя практики 2. Описание форм и методов управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Результаты анализа стратегического контроля |



| | | | |
|-----|----------------|--|--|
| | | <p>Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>3. Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками.</p> <p>Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу</p> | <p>деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2-я неделя практики</p> <p>3. Результаты анализа и предложения по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками и партнерами по бизнесу.</p> <p>3-я неделя практики</p> |
| 3/4 | Управленческий | <p>1. Провести анализ системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2. Описать основные методы и приемы анализа деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания. Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>3. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность выбранной темы и план исследования.</p> <p>Итоговое обобщение информации и написание отчета по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем</p> | <p>1. Результаты анализа системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания и сформулированную стратегию управления.</p> <p>1-я неделя практики</p> <p>2. Описание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2-я неделя практики</p> <p>3. Отчет по производственной практике в установленной форме.</p> <p>3-я неделя практики</p> |



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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

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

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

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

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

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

Перечень учебной литературы:

1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 432 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=391793>

2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&book=937927>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>

- информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>

- сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>

- медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>

- Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>

- сервер «Российской газеты» www.rg.ru

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



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

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/
4. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
5. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
6. Информационная справочная система: справочно-правовая система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
7. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

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

| | |
|---|--|
| Вид учебных занятий | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования |
| Практика | Центр классификации объектов туриндустрии РГУТИС |
| Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация | Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование Доска |



приложение

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**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 43.04.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) программы _____

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
полное название профильной организации, адрес, телефон

Срок прохождения: _____ семестр с _____ по _____

Руководитель практики от образовательной
организации:

Руководитель практики от профильной
организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)

Отчет выполнил _____ - _____

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой _____

дата и подпись

20 ____ г.



(2-ой лист отчета после титульного листа)

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

**Договор на прохождение производственной практики студент получает за месяц до начала практики, подписывает на месте прохождения практики и за 2 недели до начала практики сдает руководителю ОПОП _____*

Примечание:

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



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение производственной практики

Студент _____

(ФИО)

уч. группа _____ направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Срок прохождения: _____ семестр с _____ по _____

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

Планируемые результаты практики

| № пп | Индекс компе- тенции | Содержание компетенции (или ее части) | Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части) | В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|---------|--|--|--|---|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1. | ПК-1 ПК-1.1 ПК-1.2 | ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы | Организационный, управленческий | стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха планирование и организацию деятельности предприятий | проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха осуществлять планирование и организацию деятельности | навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха навыками осуществления планирования и организации деятельности |



| | | | | | | |
|--|--------|---|--|--|---|--|
| | ПК-1.3 | гостеприимства и общественного питания Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | сферы гостеприимства и общественного питания стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | предприятий сферы гостеприимства и общественного питания обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | предприятий сферы гостеприимства и общественного питания навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| | ПК-1.4 | Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)



(Совместный) Рабочий¹ график прохождения производственной практики

_____ практика в _____² семестре включает следующие виды работ:

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

Руководитель практики от образовательной
организации:

Руководитель практики от профильной
организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)

Подпись обучающегося _____ / _____ ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

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

Инструктаж провел:

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

(должность, ФИО, подпись)

(ФИО, подпись обучающегося)

« _____ » _____ 20__ г.

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

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

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



ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

Введение

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

Основная часть

Описание выполнения заданий с формулированием целей, задач, обоснованием этапов и методов выполнения, с анализом результатов.

Заключение

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