



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

**Утверждаю:**  
Ректор А.А. Федулин

**Б2.О.П.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
(ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
НАВЫКОВ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)  
основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы  
магистратуры  
по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным  
бизнесом*  
Квалификация: *магистр*  
год начала подготовки: 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:** практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности обучающихся в магистратуре по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

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

Программа производственной (практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности) 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 общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПК):

- Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3);
- Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1);
- Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2);
- Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон (ОПК-3.3).
- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях,



научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).

- На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-6.2).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 3 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

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

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ОПК-3.1	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.	ОПК-3.2	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4.	ОПК-3.3	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
5.	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
6.	ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
7.	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
8.	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных



		конференциях
9.	ПК-6.2	На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

##### 2 семестр (очная форма обучения):

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



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

**3 семестр (заочная форма обучения):**

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



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

#### 4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.



**Очная форма обучения:**

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
1	2	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	3	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	Исследовательский	Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	45/45
2		Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия	30/30
3		Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц	39/39
4	Проектно-аналитический	Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	80/80
5		Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	70/70
6		Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике	60/60



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

### 5.2.1 Наименование раздела практики – Раздел «Исследовательский»

#### Очная/заочная формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Рассмотреть систему менеджмента качества современных организаций сферы гостеприимства и общественного питания	25/25	У	Собеседование	Перечень национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с краткими характеристиками Анализ и оценка системы менеджмента качества конкретного предприятия	Конец 1-й недели практики
	Подробно изучить и охарактеризовать применяемую на конкретном предприятии систему менеджмента качества согласно индивидуальному заданию	20/20				



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

<sup>1</sup> Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"

<sup>2</sup> Приложение № 5 к Положению о классификации гостиниц

<sup>3</sup> Приложение № 6 к Положению о классификации гостиниц

<sup>4</sup> Приложения № 7-12 к Положению о классификации гостиниц



### 5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Проектно-аналитический»

#### Очная/заочная формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Составить план научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	40/40	У/П	Собеседование	План научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. Результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщения, научной статьи или доклада на научную конференцию	Конец 4-й недели практики
	Представить результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	40/40				
Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий	Изучить стратегические направления развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	35/35	У/П	Собеседование	Характеристика стратегических направлений развития предприятия сферы гостеприимства и общественного	Конец 5-й недели практики



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

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

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

№ п п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:					
				знать	уметь	владеть			
1.	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Раздел «Исследовательский»  2. Раздел «Проектно-аналитический»						
	ОПК-3.1.	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания					системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-3.2.	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-3.3.	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и					соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные	контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и	навыками контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и



		общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон		стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованы сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
2.	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности				
	ОПК-6.1.	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	1. Раздел «Исследовательский»	научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.2.	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	2. Раздел «Проектно-аналитический»	подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.3.	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде		результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на	представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде	навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде



		сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях		корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
3.	ПК-6.2	На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический»	научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками на основе использования научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



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

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

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

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

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

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

\* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

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

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



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

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

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

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

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

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

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

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

## 7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

#### *Перечень учебной литературы:*

1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 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>
3. Организация гостиничного дела : учебное пособие / В.В. Баева, Е.В. Бокарева, Т.А. Демина [и др.] ; под ред. Л.И. Черниковой. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08711-4. — URL:<https://old.book.ru/book/940498>

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

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

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

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

- Государственное учреждение при Президенте Российской Федерации «Исследовательский центр частного права» <http://www.privlaw.ru/>
- Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>
- 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/](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

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский государственный университет туризма и сервиса»**  
**ФГБОУ ВО «РГУТИС»**

**Высшая школа туризма 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной  
организации:

Руководитель практики от профильной  
организации:

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

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

Отчет выполнил \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

дата и подпись

20 \_\_\_\_ г.



(2-ой лист отчета после титульного листа)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

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

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

*Примечание:*

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



## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение производственной практики

Студент \_\_\_\_\_

(ФИО)

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

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

\_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	2

### Планируемые результаты практики

№ пп	Индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-3  ОПК-3.1.	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и	1. Раздел «Исследовательский»  2. Раздел «Проектно-аналитический»	системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного	разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства



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





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

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

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

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



**(Совместный) Рабочий<sup>5</sup> график прохождения производственной практики**

\_\_\_\_\_ практика в \_\_\_\_\_<sup>6</sup> семестре включает следующие виды работ:

№	Содержание этапов практики	Срок выполнения	Отметка руководителя/ руководителей о выполнении <sup>7</sup>
1.			  <i>(подпись руководителя от образ. организации)</i>  <i>(подпись руководителя от проф. организации)</i>
2.			
3.			
...			

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

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

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

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Инструктаж 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.

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

<sup>6</sup> Заполняется в соответствии с рабочим учебным планом, годовым календарным графиком и программой практики. В случае разбивки периода практики по разным семестрам (заочная форма обучения) «(Совместный) Рабочий график прохождения производственной практики» составляется для каждого периода и последовательно подшивается в отчет по практике.

<sup>7</sup> Заполняется по факту выполнения/не выполнения по образцу «Выполнено в срок (с нарушением срока) и в соответствии с требованиями (с нарушением требований) ОПОП/не выполнено» только «от руки»!



## ОТЧЕТ

о прохождении 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.