



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

Утверждаю:
Ректор А.А. Федулин

**Б2.О.У.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ)**

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: учебная

Тип практики: исследовательская, 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 учебной (исследовательской) 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.

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПК):

- 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);
- Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-6.1).

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

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков анализа деятельности предприятий данной сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.

Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (отчета).



Учебная 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 учебной практики составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной форме обучения и на 1 курсе во 2 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики, а также изучении специальных дисциплин.

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-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
2.	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
3.	ПК-6.1	Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место практики в структуре ОПОП:

Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

1 семестр для очной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований	2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве

¹ Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности	2	Отельный маркетинг
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля	2,3	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом
1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве
1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства	2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		2,3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		2	Технологии профессиональных коммуникаций
		2	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства
		2	Стратегическое управление гостиничными цепями
		3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
		3	Гостиничный девелопмент
		2	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		3	Организационно-управленческая



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			практика
		4	Преддипломная практика

2 семестр для заочной формы обучения:

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

² Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ²	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		3,4	Второй иностранный язык в сфере 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
		3	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		4	Организационно-управленческая практика
		5	Преддипломная практика

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Для очной/заочной форм обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
1/1	1/2	9/9	6/6	324/324



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	Исследование современных проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на базе практики	45/45
2		Исследование современных тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания на основе вторичных источников	30/30
3	Научно-исследовательский	Изучение научных концепций, методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	39/39
4-5		Формирование перечня литературы на русском и иностранном языке к изучению в соответствии с выбранной научно-прикладной тематикой и спецификой базы практики	150/150
6		Подготовка отчета по учебной практике	60/60



5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики - Раздел «Исследовательский»

Для очной/заочной форм 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
Исследование современных проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на базе практики	Исследовать проблемы и практики сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики	45/45	у/п	Собеседование	Перечень проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики	1-я неделя практики



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
Исследование современных тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания на основе вторичных источников	Исследовать современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников. Подготовить сообщение, научную статью или доклад на научную конференцию	30/30	у/п	Собеседование	Перечень тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников	2-я неделя практики



5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Научно-исследовательский»

Для очной/заочной форм обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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 научных концепций, методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Исследовать научные концепции, методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом	39/39	у/п	Собеседование	Перечень научных концепций, методов исследования и моделей развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом	3-я неделя практики



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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
Формирование перечня литературы на русском и иностранном языке к изучению в соответствии с выбранной научно-прикладной тематикой и спецификой базы практики	Составить библиографический список литературных источников для углубленного изучения в соответствии с научно-прикладным тематическим направлением исследования. Изучить аннотированное содержание отобранных источников. Составить структурированный библиографический обзор.	150/ 150	у/п	собеседование	Сформированный библиографический обзор по типам источников. Статья в сборник научных трудов конференции	4-я, 5-я недели практики
Подготовка отчета по учебной практике	Обобщить информацию и написать отчет по учебной практике в соответствии с заданием, выданным руководителем профильной организации	60/60	п	Отчет в установленной форме	Отчет по учебной практике в установленной форме	6-я неделя 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

№ пп	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-6.2 ОПК-6.3	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Исследовательский, научно-исследовательский	подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях



2.	ПК-6.1	Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Исследовательский, научно-исследовательский	научные концепции и методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития 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 учебной практике и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно балльно-рейтинговой технологии, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в период прохождения учебной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-40

Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-40

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
	зачтено	экзамен				
71-80 *	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90 91-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
62-70 *	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61 *	Допуск к зачету		11	20	62-75 76-81	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету					

* 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 курса	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1	Исследовательский	Исследовать проблемы и практики сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики Исследовать современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников. Подготовить сообщение, научную	Перечень проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики 1-я неделя практики Перечень тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных



		статью или доклад на научную конференцию	источников. 2-я неделя практики
1	Научно-исследовательский	<p>Исследовать научные концепции, методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом</p> <p>Составить библиографический список литературных источников для углубленного изучения в соответствии с научно-прикладным тематическим направлением исследования.</p> <p>Изучить аннотированное содержание отобранных источников.</p> <p>Составить структурированный библиографический обзор.</p> <p>Обобщить информацию и написать отчет по учебной практике в соответствии с заданием, выданным руководителем профильной организации</p>	<p>Перечень научных концепций, методов исследования и моделей развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом</p> <p>3-я неделя практики</p> <p>Сформированный библиографический обзор по типам источников.</p> <p>Статья в сборник научных трудов конференции</p> <p>4-я, 5-я неделя практики</p> <p>Отчет по учебной практике по установленной форме</p> <p>6-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 учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

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.

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 учебной 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 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. Информационная справочная система: справочно-правовая система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
6. 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 видеопроjectionное 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 учебной практики
(исследовательская)

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 учебной 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 учебной 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 компетен- ции	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-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Исследовательский, научно-исследовательский	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 представлять	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности навыками
	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях		результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных



						конференциях
2.	ПК-6.1	Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Исследовательский, научно-исследовательский	научные концепции и методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)



(Совместный) Рабочий³ график прохождения учебной практики

_____ практика в _____⁴ семестре включает следующие виды работ:

№	Содержание этапов практики	Срок выполнения	Отметка руководителя/ руководителей о выполнении ⁵
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.

³ При выездном способе проведения практики составляется Совместный рабочий график (план), при стационарном способе проведения практики составляется Рабочий график (план)

⁴ 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 учебной практики» составляется для каждого периода и последовательно подшивается в отчет по практике.

⁵ 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 учебной 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.