



**Принято:**  
Ученым советом ФГБОУ ВО  
«РГУТИС»  
Протокол №3 от «24» октября 2022 г.

**Утверждаю:**  
Ректор А.А. Федулин

**Б2.В.П.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

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: 2023**

**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 руководителем 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>№7 от «14» октября 2022 г.</i>



## 1. Аннотация программы практики

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

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

**Форма проведения практики** – дискретно.

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

Преддипломная практика студентов является составной частью образовательной программы высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Основная цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков в области гостиничного дела в процессе сбора, систематизации и обобщения информации, необходимой для написания выпускной квалификационной работы.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- сбор и обобщение материалов по теме ВКР с учетом практического профессионального опыта, полученного в процессе практики;
- формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Производственная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих компетенций (ПК):

- 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).
- Способен научно обосновывать и проектировать предприятия сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2):
- Научно обосновывает проекты предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2.1);
- Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом современных технологий и новаций (ПК-2.2);
- Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПК-2.3).

Производственная (преддипломная) 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 (преддипломной) практики составляет 21 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 756 часа. Проводится на 2 курсе в 4 семестре на очной форме обучения и на 3 курсе во 5 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы при подготовке к ГИА и в профессиональной деятельности выпускника.

## 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
6	ПК-2	Способен научно обосновывать и проектировать предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
7	ПК-2.1	Научно обосновывает проекты предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
8	ПК-2.2	Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом современных технологий и новаций
9	ПК-2.3	Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты проектов в сфере гостеприимства и общественного питания

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

Для очной формы обучения:

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

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
3,2	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Технологии профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства		Не предусмотрены
2	Стратегическое управление гостиничными цепями		Не предусмотрены
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		Не предусмотрены
3	Гостиничный девелопмент		Не предусмотрены
1	Учебная практика - Ознакомительная практика		Не предусмотрены
1	Учебная практика – Исследовательская практика		Не предусмотрены
2	Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности		Не предусмотрены
3	Производственная практика – Организационно-управленческая практика		Не предусмотрены

*Для заочной формы обучения:*

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Современные методы исследований		Не предусмотрены
2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		Не предусмотрены
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		Не предусмотрены
3	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве		Не предусмотрены
3	Отельный маркетинг		Не предусмотрены
4	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом		Не предусмотрены
4	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве		Не предусмотрены
4	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства		Не предусмотрены
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		Не предусмотрены
2	Персонал-технологии в сфере		Не предусмотрены

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

#### 4. Трудоемкость практики



Практика проводится в форме контактной работы.

*Для очной формы обучения:*

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
2	4	21	15	756

*Для заочной формы обучения:*

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
3	5	21	15	756





## 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
1-2	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР.	40/40
3-6		Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение.	200/200
7		Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы.	70/70
8		Написание теоретической части работы.	80/80
9	Анализ объекта исследования	Поиск и отбор аналитического и экспериментального материала на базе предприятия.	100/100
10		Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	60/60
11-12		Написание аналитической части работы.	70/70
13-14	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	90/90
15		Подготовка отчета по преддипломной практике.	46/46



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

### 5.2.1 Наименование раздела практики «Теоретическое обоснование исследования»

*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
Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	Обобщить практику и опыт по реализации предмета исследования в ВКР	10/10	п/у	Собеседование	1. Обобщенный материал по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщенные собранные сведения и определение теоретических основ реализации предмета исследования в России и за рубежом как в теории, так и в практике. 3. План ВКР.	1-2 недели практики
	Определить нормативно-правовую и статистическую базу, необходимую для углубления исследования организационно-управленческой и проектной деятельности	10/10				
	Сформировать аналитическую справку по результатам собранного материала	10/10				
	Составить итоговый вариант плана ВКР	10/10				



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
Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	Собрать дополнительную литературу по теме ВКР	100/100	п/у	Собеседование	Развернутая структура теоретической части ВКР	3-6 недели практики
	Описать и обобщить результаты изучения собранного дополнительного материала по теме ВКР	100/100				
Оценка и критический анализ собранного материала и проведенной работы	Составить обобщенное заключение по результатам собранного материала о организационно-управленческой и проектной деятельности	40/40	п/у	Собеседование	1. Выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики с выделением ключевых аспектов. 2. Тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых	7-я неделя практики
	Сформулировать тезисы доклада на конференцию	30/30				
Написание теоретической части работы	Сформировать параграфы первой (теоретической) главы ВКР	80/80	п	Собеседование	Текст теоретической части ВКР	8-я неделя практики



### 5.2.2 Наименование раздела практики «Анализ объекта исследования»

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
Поиск и отбор аналитического и экспериментального материала на базе предприятия	Собрать дополнительную / актуализировать аналитическую информацию по организационно-управленческой и проектной деятельности на базе предприятия в соответствии с предметом исследования	50/50	п/у	Собеседование	Характеристика базы практики в соответствии с предметом исследования	9-я неделя практики
	Обобщить полученную информацию по предмету исследования	50/50				
Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	60/60	п/у	Собеседование	Развернутая структура аналитической части ВКР с обобщающими выводами	10-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
Написание аналитической части работы	Сформировать параграфы второй (аналитической) главы ВКР	70/70	п	Собеседование	Текст аналитической части ВКР	11-12-я недели практики



### 5.2.3 Наименование раздела практики «Научно-практические разработки»

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
Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования организационно-управленческой и проектной деятельности гостиницы сформулировать перечень теоретических и научно-практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	90/90	п/у	Собеседова-ние	Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера в соответствии с темой ВКР	13-14-я недели практики
Подготовка отчета по преддипломной практике	Сформировать отчет по преддипломной практике	46/46	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера	15-я 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**

№ 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	ПК-1  ПК-1.1  ПК-1.2  ПК-1.3	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 гостеприимства и общественного питания Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и	Анализ объекта исследования  Анализ объекта исследования  Теоретическое обоснование исследования	- стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха  - стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха  - осуществлять стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и	- навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха  - навыками осуществления стратегического планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  - навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и



	ПК-1.4	общественного питания Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Теоретическое обоснование исследования	- эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	общественного питания - осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	общественного питания - навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
2	ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций				
	ПК-2.1	Научно обосновывает проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Научно-практические разработки	- проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- научно обосновывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- навыками научного обоснования проектов в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
	ПК-2.2	Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Научно-практические разработки	- организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- проектировать предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- навыками проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
	ПК-2.3	Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	Научно-практические разработки	- ресурсы и дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- планировать ресурсы и разрабатывать дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками планирования ресурсов и разработки дорожных карт реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания





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

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

### 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.

Для очной/заочной 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
4/5	Теоретическое обоснование исследования	Обобщить практику и опыт по реализации предмета исследования в ВКР. Определить нормативно-правовую и статистическую базу, необходимую для углубления исследования организационно-управленческой и проектной деятельности. Сформировать аналитическую справку по результатам собранного материала. Составить итоговый вариант плана ВКР	1. Обобщенный материал по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщенные собранные сведения и определение теоретических основ реализации предмета исследования в России и за рубежом как в теории, так и в практике. 3. План ВКР. 1-2 недели практики
		Собрать дополнительную литературу по теме ВКР. Описать и обобщить результаты изучения собранного дополнительного материала по теме ВКР	Развернутая структура теоретической части ВКР 3-6 недели практики
		Составить обобщенное заключение по результатам собранного материала о организационно-управленческой и проектной деятельности. Сформулировать тезисы доклада на конференцию	1. Выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики с выделением ключевых аспектов. 2. Тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых 7 неделя практики
		Сформировать параграфы первой (теоретической) главы ВКР	Текст теоретической части ВКР 8 неделя практики
4/5	Анализ объекта исследования	Собрать дополнительную / актуализировать аналитическую информацию по организационно-управленческой и проектной	Характеристика базы практики в соответствии с предметом исследования



		деятельности на базе предприятия в соответствии с предметом исследования. Обобщить полученную информацию по предмету исследования	9 неделя практики
		Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	Развернутая структура аналитической части ВКР с обобщающими выводами 10 неделя практики
		Сформировать параграфы второй (аналитической) главы ВКР	Текст аналитической части ВКР 11-12 недели практики
4/5	Научно-практические разработки	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования организационно-управленческой и проектной деятельности гостиницы сформулировать перечень теоретических и научно-практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера в соответствии с темой ВКР 13-14 недели практики
		Сформировать отчет по преддипломной практике	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций теоретического и научно-практического характера 15 неделя практики

**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 (преддипломной) практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации производственной и 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» – 0-25 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы ВКР.

Вторая «контрольная точка» – 0-25 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы ВКР.

Третья «контрольная точка» – 0-30 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведенного теоретического исследования.

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 3 мероприятия текущего контроля (3 «контрольных точки»), выполнение всех 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 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. Быстров С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2095041>
2. Гостиничный бизнес в современной экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2024. — 237 с. — ISBN 978-5-466-04245-0. — URL: <https://book.ru/book/951766>
3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2099068>
4. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с.



+ Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867626>

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

1. Министерство экономического развития Российской Федерации. Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
2. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
3. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. Режим доступа: <http://hotelier.pro>
4. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства. Режим доступа: <https://hotelier.pro/news/item/itogi-vystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/>
5. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
6. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: <http://rha.ru/>
7. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
8. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: <http://frio.ru/>
9. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров). Режим доступа: <https://qa-hotelservice.ru/about/>
10. WT. Новости. Режим доступа: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>
11. Материалы ассоциации «Открытая наука». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>
12. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система). Режим доступа: <https://nlr.ru/>
13. Российская государственная библиотека. Режим доступа: <http://www.rsl.ru/>
14. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа: (<http://www.gost.ru.>)
15. Блог TravelLine. Режим доступа: <https://www.travelline.ru/blog/>
16. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса». Режим доступа: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система). Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>
4. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
5. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ). Режим доступа: <https://bd.wciom.ru/>



6. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>

7. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>

8. Портал открытых данных Российской Федерации (профессиональная база данных). Режим доступа: <http://data.gov.ru/>

9. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации»). Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>

10. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации. Режим доступа: <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

#### **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
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 преддипломной 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 преддипломной 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 преддипломной 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) (в соответствии с таблицей 2)	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	Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	Научно-практические разработки	- 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-1.2	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий	Научно-практические разработки	- стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы	- осуществлять стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий	- навыками осуществления стратегического планирования и организации деятельности





	ПК-1.3	сферы гостеприимства и общественного питания  Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		гостеприимства и общественного питания  - стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	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	- эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
2	ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Научно-практические разработки			
	ПК-2.1	Научно обосновывает проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Научно-практические разработки	- проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- научно обосновывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	- навыками научного обоснования проектов в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
	ПК-2.2	Проектирует предприятия сферы гостеприимства		- организацию деятельности предприятий сферы	- проектировать предприятия сферы гостеприимства	- навыками проектирования предприятий сферы



	ПК-2.3	и общественного питания с учетом отраслевых новаций Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания		гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций - ресурсы и дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	и общественного питания с учетом отраслевых новаций - планировать ресурсы и разрабатывать дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций - навыками планирования ресурсов и разработки карт реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания
--	--------	--	--	---	--	---

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

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

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



### (Совместный) Рабочий<sup>1</sup> график прохождения преддипломной практики

\_\_\_\_\_ практика в \_\_\_\_\_<sup>2</sup> семестре включает следующие виды работ:

№	Содержание этапов практики	Срок выполнения	Отметка руководителя/ руководителей о выполнении <sup>3</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 обучающихся 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>1</sup> При выездном способе проведения практики составляется Совместный рабочий график (план), при стационарном способе проведения практики составляется Рабочий график (план)

<sup>2</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 преддипломной практики» составляется для каждого периода и последовательно подшивается в отчет по практике.

<sup>3</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 преддипломной 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.