



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

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 Лаборатории гостиничного проектирования.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК):

- 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 сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).

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 сфере профессиональной деятельности |
| 8. | ОПК-6.3 | Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях |



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 | Сервис-дизайн 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 |
| 3 | Стандарты гостеприимства и | 4 | Второй иностранный язык в сфере |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|---|
| | управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | 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 | | |
| 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 |
| 1 | 2 | 9 | 6 | 324 |

Заочная форма обучения:

| Номер курса | Номер семестра | Объем в зачетных единицах | Продолжительность практики | |
|-------------|----------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------|
| | | | В неделях | В академических часах |
| 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 ¹ и сделать выводы об отнесении гостиничного предприятия к конкретной категории | 20/20 | у | Собеседование | Оценочные листы по форме протоколов обследования ³ | Конец 3-й недели практики |
| | Провести балльную оценку гостиничного предприятия, персонала, номеров и сделать выводы об их соответствии предъявляемым требованиям | 19/19 | | | | |

¹ Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"
Приложение № 1 – 6 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 |
|----|----------|---|------------------------------------|--|---|---|
| | 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 |
| 2. | ОПК-6.2. | Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 2. Раздел «Проектно-аналитический» | подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности |
| | ОПК-6.3. | Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде в виде научных статей, докладов на научных конференциях | | результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде в виде научных статей, докладов на научных конференциях | представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде в виде научных статей, докладов на научных конференциях | навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде в виде научных статей, докладов на научных конференциях |



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.

| 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 | 1. Перечень персонал-технологий с краткими характеристиками и оценкой. 2. Перечень стандартов с краткими характеристиками. Анализ и оценка стандарта согласно индивидуальному заданию. 3. Оценочные листы по форме протоколов обследования. |



| | | | |
|---|------------------------|--|--|
| 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. 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. 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>

3. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц” (действует с 1 января 2021 года до 31 декабря 2026 года). Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74857806/>

4. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>

5. Стандарт «Листок жизни» - СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации (основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду. Новый стандарт соответствует международному системному подходу к внедрению экологических аспектов и требований эकोповестки 2020-2021. Новость от 17 декабря 2021 // Экологический союз). Режим доступа: <https://ecounion.ru/utverzhdnen-novyj-ekostandart-listok-zhizni-dlya-gostinicz/>

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 |
|---|--|
| Практика | Лаборатория гостиничного проектирования |
| 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. | общественного питания 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 научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях | | методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях | подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях | применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях |
|--|--------------------------|---|--|---|---|--|

Руководитель практики от образовательной организации:

Руководитель практики от профильной организации:

(должность, ФИО, подпись)

(должность, ФИО, подпись)



(Совместный) Рабочий² график прохождения производственной практики

_____ практика в _____³ семестре включает следующие виды работ:

| № | Содержание этапов практики | Срок выполнения | Отметка руководителя/руководителей о выполнении ⁴ |
|-----|----------------------------|-----------------|---|
| 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.

² При выездном способе проведения практики составляется Совместный рабочий график (план), при стационарном способе проведения практики составляется Рабочий график (план)

³ 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 подписывается в отчет по практике.

⁴ 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.