

|                                                                                   |                                                                                                                                                          |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br>ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК РГУТиС   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                          | Лист 1 из 35 |

**Принято:**

советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС»  
в г. Махачкале  
Протокол № 4 от «28» октября 2021 г.

**Утверждаю:**

Директор филиала  
З.М. Ханбабаева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Проектно-технологическая практика**

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – программы бакалавриата  
по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль): Гостиничный бизнес  
Квалификация: бакалавр  
год начала подготовки: 2022

**Разработчики:**

| должность                 | подпись                                                                             | ученая степень и звание, ФИО                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Руководитель ОПОП, доцент |  | кандидат экономических наук, доцент<br>В.В. Даитов |

**Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:**

| должность     | подпись                                                                             | ученая степень и звание, ФИО                        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Директор ОПОП |  | кандидат экономических наук, доцент<br>В.В. Даитов. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК<br/>РГУТИС</p> <hr/> <p>Лист 2 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

## 1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- проектно-технологическая практика,  
Способы проведения практики: стационарная, выездная.  
Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения производственной практики – овладение профессиональными умениями и навыками производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе соответствующего подразделения филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале-отделения Ситуационного центра сферы туризма, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

**УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:**

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

**УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в части:**

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

**ПК-5. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.**

|  |                                                                                                                                                                           |                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br><b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>         ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b> | СМК<br>РГУТИС<br><hr/> Лист 3 из 35 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|

ПК-5.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;

ПК-5.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПК-5.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

**ПК-7. Способен проектировать новые гостиничные продукты.**

ПК-7.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-7.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-7.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- овладением приёмами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнёрами;
- овладением методами опроса гостей;
- овладением приёмами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач, при осуществлении деятельности гостиничного предприятия по продвижению и реализации услуг;
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности, освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 4 зачётных единиц, 144 часов.

Производственная практика реализуется на 6, 7 семестрах.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6, 7 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, а также при подготовке ВКР.

**2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

|  | Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения<br>(компетенции, индикатора достижения компетенции) |
|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

|    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>УК-2</b>   | <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:</p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> |
| 2. | <b>УК-3</b>   | <p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в части:</p> <p>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p>                                                                                                                     |
| 3. | <b>ПК -5</b>  | <p>Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.</p> <p>ПК-5.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;</p> <p>ПК-5.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;</p> <p>ПК-5.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.</p>                                                                                                                                                |
| 4. | <b>ПК - 7</b> | <p>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</p> <p>ПК-7.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;</p> <p>ПК-7.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;</p> <p>ПК-7.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям</p>                                                                                                                                                                                                              |

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br>ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК<br>РГУТИС |
|                                                                                   |                                                                                                                                                          | Лист 5 из 35  |

**Очная форма обучения**  
**6 семестр**

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                                        | Последующие дисциплины и виды практик                                          | Номер семестра |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1              | История (история России, всеобщая история)                                                      | Иностранный язык                                                               | 7              |
| 1              | Философия                                                                                       | Инновации в профессиональной деятельности                                      | 7              |
| 1-6            | Иностранный язык                                                                                | Второй иностранный язык в профессиональной деятельности                        | 7              |
| 1,2            | Физическая культура и спорт                                                                     | Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия                       | 7              |
| 1              | Право                                                                                           | Разработка гостиничного продукта                                               | 7              |
| 1              | Сервисная деятельность                                                                          | Формирование гостиничного продукта                                             | 7              |
| 2              | Безопасность жизнедеятельности                                                                  | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             | 7,8            |
| 1,2            | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела                       | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия | 7,8            |
| 2              | Менеджмент                                                                                      | Исследовательская практика                                                     | 8              |
| 2,3            | Стандартизация и управление качеством                                                           | Проектно-технологическая практика                                              | 7              |
| 2,3            | Экономика и предпринимательство                                                                 | Преддипломная практика                                                         | 8              |
| 2-4            | Информационное обеспечение профессиональной деятельности                                        |                                                                                |                |
| 3,4            | Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |                                                                                |                |
| 4              | Маркетинг                                                                                       |                                                                                |                |
| 4              | Социально-экономическая статистика и статистика туризма                                         |                                                                                |                |
| 5              | Правовое обеспечение туризма и гостеприимства                                                   |                                                                                |                |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК<br/>РГУТИС</p> <hr/> <p>Лист 6 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                       | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 5,6            | Управление проектами в туризме и гостеприимстве                                |                                       |                |
| 6              | Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства                   |                                       |                |
| 1              | Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства                         |                                       |                |
| 1,2            | Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности                |                                       |                |
| 2              | Технологии обслуживания в туризме                                              |                                       |                |
| 4-6            | Второй иностранный язык в профессиональной деятельности                        |                                       |                |
| 3,4            | Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности       |                                       |                |
| 5,6            | Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия                       |                                       |                |
| 3-6            | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                          |                                       |                |
| 3,4            | Виды и тенденции развития туризма                                              |                                       |                |
| 3,4            | Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом                       |                                       |                |
| 5,6            | Разработка гостиничного продукта                                               |                                       |                |
| 5,6            | Формирование гостиничного продукта                                             |                                       |                |
| 5,6            | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             |                                       |                |
| 5,6            | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия |                                       |                |
| 1              | Введение в технологию обслуживания                                             |                                       |                |
| 3              | Проектная деятельность                                                         |                                       |                |
| 3              | Практика по получению первичных                                                |                                       |                |

|  |                                                                                                                                                                    |                       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b> | <b>СМК<br/>РГУТИС</b> |
|  |                                                                                                                                                                    | Лист 7 из 35          |

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
|                | профессиональных умений и навыков        |                                       |                |
| 4,5            | Организационно-управленческая практика   |                                       |                |

### 7 семестр

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                  | Последующие дисциплины и виды практик                                          | Номер семестра |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1              | История (история России, всеобщая история)                                | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             | 8              |
| 1              | Философия                                                                 | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия | 8              |
| 1-7            | Иностранный язык                                                          | Исследовательская практика                                                     | 8              |
| 1,2            | Физическая культура и спорт                                               | Преддипломная практика                                                         | 8              |
| 1              | Право                                                                     |                                                                                |                |
| 1              | Сервисная деятельность                                                    |                                                                                |                |
| 2              | Безопасность жизнедеятельности                                            |                                                                                |                |
| 1,2            | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела |                                                                                |                |
| 2              | Менеджмент                                                                |                                                                                |                |
| 2,3            | Стандартизация и управление качеством                                     |                                                                                |                |
| 2,3            | Экономика и предпринимательство                                           |                                                                                |                |
| 2-4            | Информационное обеспечение профессиональной деятельности                  |                                                                                |                |
| 3,4            | Управление ресурсами и                                                    |                                                                                |                |

|  |                                                                                                                                                                           |                                                      |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br><b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>         ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b> | <b>СМК<br/>         РГУТИС</b><br><hr/> Лист 8 из 35 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                 | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
|                | подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |                                       |                |
| 4              | Маркетинг                                                                |                                       |                |
| 4              | Социально-экономическая статистика и статистика туризма                  |                                       |                |
| 5              | Правовое обеспечение туризма и гостеприимства                            |                                       |                |
| 5,6            | Управление проектами в туризме и гостеприимстве                          |                                       |                |
| 6              | Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства             |                                       |                |
| 7              | Инновации в профессиональной деятельности                                |                                       |                |
| 1              | Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства                   |                                       |                |
| 1,2            | Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности          |                                       |                |
| 2              | Технологии обслуживания в туризме                                        |                                       |                |
| 4-7            | Второй иностранный язык в профессиональной деятельности                  |                                       |                |
| 3,4            | Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности |                                       |                |
| 5-7            | Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия                 |                                       |                |
| 3-6            | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                    |                                       |                |
| 3,4            | Виды и тенденции развития туризма                                        |                                       |                |
| 3,4            | Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом                 |                                       |                |
| 5-7            | Разработка гостиничного продукта                                         |                                       |                |

|  |                                                                                                                                                          |               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br>ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК<br>РГУТИС |
|  |                                                                                                                                                          | Лист 9 из 35  |

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                       | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 5-7            | Формирование гостиничного продукта                                             |                                       |                |
| 5-7            | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             |                                       |                |
| 5-7            | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия |                                       |                |
| 1              | Введение в технологию обслуживания                                             |                                       |                |
| 3              | Проектная деятельность                                                         |                                       |                |
| 3              | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков              |                                       |                |
| 4,5            | Организационно-управленческая практика                                         |                                       |                |

**Заочная форма обучения**  
**7 семестр**

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик   | Последующие дисциплины и виды практик                                          | Номер семестра |
|----------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1              | История (история России, всеобщая история) | Инновации в профессиональной деятельности                                      | 8              |
| 1              | Философия                                  | Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия                       | 8,9            |
| 1-7            | Иностранный язык                           | Разработка гостиничного продукта                                               | 8,9            |
| 1,2            | Физическая культура и спорт                | Формирование гостиничного продукта                                             | 8,9            |
| 1              | Право                                      | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             | 8,9            |
| 1              | Сервисная деятельность                     | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия | 8,9            |

|  |                                                                                                                                                                    |                       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b> | <b>СМК<br/>РГУТИС</b> |
|  |                                                                                                                                                                    | <i>Лист 10 из 35</i>  |

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                                        | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 3              | Безопасность жизнедеятельности                                                                  | Исследовательская практика            | 8              |
| 2,3            | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела                       | Преддипломная практика                | 9              |
| 1              | Менеджмент                                                                                      |                                       |                |
| 2,3            | Стандартизация и управление качеством                                                           |                                       |                |
| 2,3            | Экономика и предпринимательство                                                                 |                                       |                |
| 2-4            | Информационное обеспечение профессиональной деятельности                                        |                                       |                |
| 5,6            | Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |                                       |                |
| 4              | Маркетинг                                                                                       |                                       |                |
| 4              | Социально-экономическая статистика и статистика туризма                                         |                                       |                |
| 6              | Правовое обеспечение туризма и гостеприимства                                                   |                                       |                |
| 5,6            | Управление проектами в туризме и гостеприимстве                                                 |                                       |                |
| 6              | Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства                                    |                                       |                |
| 1              | Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства                                          |                                       |                |
| 1,2            | Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности                                 |                                       |                |
| 5              | Технологии обслуживания в туризме                                                               |                                       |                |
| 4-7            | Второй иностранный язык в профессиональной деятельности                                         |                                       |                |
| 4,5            | Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной                                     |                                       |                |

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик                                       | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
|                | деятельности                                                                   |                                       |                |
| 7              | Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия                       |                                       |                |
| 6              | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                          |                                       |                |
| 3,4            | Виды и тенденции развития туризма                                              |                                       |                |
| 3,4            | Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом                       |                                       |                |
| 7              | Разработка гостиничного продукта                                               |                                       |                |
| 7              | Формирование гостиничного продукта                                             |                                       |                |
| 6,7            | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства                             |                                       |                |
| 6,7            | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия |                                       |                |
| 1              | Введение в технологию обслуживания                                             |                                       |                |
| 3              | Проектная деятельность                                                         |                                       |                |
| 2              | Ознакомительная практика                                                       |                                       |                |
| 3              | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков              |                                       |                |

#### 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, в том числе практическая подготовка |
| 3           | 6              | 2                         | 18                         | 72 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 70 ак.ч.   |

|  |                                                                                                                                                          |               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br>ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК<br>РГУТИС |
|  |                                                                                                                                                          | Лист 12 из 35 |

|   |   |   |       |                                                                   |
|---|---|---|-------|-------------------------------------------------------------------|
| 4 | 7 | 2 | 18    | 72 ак.ч., в том числе<br>практическая<br>подготовка – 70<br>ак.ч. |
|   |   |   | Всего | 144                                                               |

**Для заочной формы обучения**

| Номер<br>курса | Номер<br>семестра | Объем в<br>зачетных<br>единицах | Продолжительность практики |                                                                     |
|----------------|-------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                |                   |                                 | В неделях                  | В академических<br>часах, в том числе<br>практическая<br>подготовка |
| 4              | 7                 | 4                               | 4                          | 144 ак.ч., в том<br>числе практическая<br>подготовка – 142<br>ак.ч. |
|                |                   |                                 | всего                      | 144                                                                 |

## 5. Содержание и формы отчётности по практике

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

| Номер недели семестра | Наименование раздела практики                                                                                                 | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности                                                                            | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1-9/6                 | Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса                                                                   | навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных                                             | 36                                                            |
| 10-18/6               |                                                                                                                               | навыки координации деятельности подчиненных                                                                                     |                                                               |
|                       |                                                                                                                               | навыками анализа производственно-технологических процессов и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания       | 36                                                            |
| 1-9/7                 | Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта | 36                                                            |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК<br/>РГУТИС</p> <hr/> <p>Лист 14 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|

| Номер недели<br>семестра | Наименование раздела практики                                | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Количество<br>о<br>академичес<br>ких часов,<br>отводимых<br>на каждый<br>вид работ |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 10-18/7                  | Анализ деятельности гостиничного<br>предприятия и разработка | <p>анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и<br/>использование результатов при формировании и реализации нового<br/>гостиничного продукта</p> <p>навыком исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции<br/>развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия</p> <p>проектирования новых гостиничных продуктов</p> <p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе<br/>классификации гостиниц и иных средств размещения</p> | 36                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br>ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК РГУТиС    |
|                                                                                   |                                                                                                                                                          | Лист 15 из 35 |

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

### 5.2.1 Наименование раздела практики

| Номер недели семестра | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности                                | Задание                                                                                                                                                                      | Академические часы | Форма контроля (п/у) |                              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                              |                    | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов                                                                                                                                                                                                         | Сроки представления отчетных материалов (неделя) |
| 1-9/6                 | навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных | Проведение анализа системы взаимодействия между службами гостиничного комплекса, перечня должностных инструкций и распределения функциональных обязанностей персонала внутри | 36                 | п/у                  | Отчёт                        | Раздел, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) | 9 неделя                                         |



|         |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |    |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 10-18/6 | навыки координации деятельности подчиненных                                                                                   | конкретной службы                                                                                                                                                                                                                                 | 36 | п/у | Отчёт | Раздел, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов взаимодействия служб с выявлением недостатков)                                                                                                                                                                                    | 18 неделя |
| 1-9/7   | навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта | Проведение анализа организации контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность, в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) | 36 | п/у | Отчёт | Раздел, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) | 9 неделя  |



|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 10-18/7 | <p>анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта</p> <p>осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> | <p>Проведение анализа деятельности гостиничного предприятия с определением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>оценка соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> | 36 | п/у | Отчёт | <p>Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы: анализу факторов внутренней и внешней среды (SWOT-анализ), оценке эффективности деятельности гостиничного комплекса (коэффициент загрузки, рейтинг в системе OTA и др.), а также оценке соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (формируется индивидуально каждым обучающимся)</p> | 18<br>неделя |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

## 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

| №<br>п/п | Индекс компетенции,<br>индикатора достижения компетенции | Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)                                                                                                                        | Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)                                                                                                                            | В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                          |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                               | Знать                                                                                                                                                                                                                                              | уметь                                                                                                                                                                                                                        | владеть                                                                                                                                                                                        |
| 1        | УК-2                                                     | <b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта                                                                                                                                                                                | - формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений                                                                                                  | - навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту;<br>- навыками обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия. |
| 2        | УК-2.1                                                   | Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта                | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база;<br>- основные этапы создания и формирования проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью | - определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства | - навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства                       |

|   |        |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |        |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               | его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3 | УК-2.2 | В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы                                                                               | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                                                                                                                     | - выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания;<br>- использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия. | - навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания                                                                                                                    |
| 4 | УК-2.3 | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания | - оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания      | - навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания |

|   |        |                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | УК-3   | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                 | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии командообразования в гостиничной деятельности;</li> <li>- правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных;</li> <li>- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</li> </ul>                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы в команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций;</li> <li>- навыками проявления интереса к мнению окружающих;</li> <li>- навыками конструктивного решения вопросов и достижения взаимопонимания;</li> <li>- навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</li> </ul>          |
| 6 | УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы тим-билдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определенных стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</li> </ul> |

|   |        |                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |
|---|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |        |                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                            | и общественного питания                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |
| 7 | УК-3.2 | При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                | - учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат | - навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                              |
| 8 | УК-3.3 | Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата                                                                                      | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания | - принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                                 | - навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания |
| 9 | ПК-5   | Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства                                                                               | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                  | - организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                                        | - навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                     |

|    |        |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                 |                                                                                                         |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                 |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | ПК-5.1 | Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям             | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br><br>Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT-анализ) | - современные технологии гостиничной деятельности                                                       | - производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям      | - навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия        |
| 11 | ПК-5.2 | Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий        | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br>Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы      | - современные персонал-технологии                                                                       | - использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг              | - навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг |
| 12 | ПК-5.3 | Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br>Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы      | - основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг                                          | - разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям          | - навыками разработки стандартов операционных процедур для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг                                                 |
| 13 | ПК-7   | <b>Способен проектировать новые гостиничные продукты</b>                                                                      | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания  | - основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов                    | - проектировать новые гостиничные продукты                                                                | - навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов                                                                                          |
| 14 | ПК-7.1 | Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного                       | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения.                                                                       | - тенденции развития туризма РФ;<br><br>- туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных | - осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей | - навыками исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности                                                                |

|    |        |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | продукта                                                                                                                                | регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания .<br>Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации. | продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов                               | создания нового гостиничного продукта                                                                                                                                 | гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов                                                                                                                                                                                                                                               |
| 15 | ПК-7.2 | Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих их | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания                                    | - современные технологии, в том числе ресурсосберегающие                             | - применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта;<br><br>- обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие | - навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих                                                                                                                                                                                                         |
| 16 | ПК-7.3 | Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям                    | Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации                                                                             | - нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия | - использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия                                                     | - навыками применения нормативных требований к формированию спецификаций материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов;<br>- навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям |

## 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 производственной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

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

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

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

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

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

\* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

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

| Неделя | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части) | Вид и содержание контрольного задания | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|        |                                                                         |                                       |                                                             |

|         |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-9/6   | Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса                                                                   | Раздел отчета, посвященный анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций                                                                     | 9 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>                                                                                                                                         |
| 10-18/6 |                                                                                                                               | Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы                                                                          | 18 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>                                                                                                                         |
| 1-9/7   | Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | 9 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i> |

|         |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10-18/7 | Анализ деятельности гостиничного предприятия | Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся) | 18 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i> |
|---------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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 технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах: - реализации компетентностного 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 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.

## **7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики**

### **7.1. Основная литература**

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. — Москва : КноРус, 2021. Режим доступ <https://www.book.ru/book/940498>
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2016. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/918753>

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p>Лист 27 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

## 7.2 Дополнительная литература

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с. – <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
2. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>
3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2021. — 224 с. — Режим доступа <https://www.book.ru/book/919850>

## 7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Альянс отельеров России <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Документы. Новости. Официальная статистика. Профессиональные стандарты. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс <http://openhospitality.org/>
7. Портал Pro Hotel <http://prohotel.ru/>
8. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=187292;fld=134;dst=1000000001,0;rnd=0.5504258363507688>
9. Приказ Министерства культуры №1215 о классификации [http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz\\_minkult\\_11\\_07\\_2014.pdf](http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz_minkult_11_07_2014.pdf)
10. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
12. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. <http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0>
13. Федерация рестораторов и отельеров России <http://frio.ru/>

## 7.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики [http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)

4. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/> –
5. Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

#### 8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.

| Вид учебных занятий по дисциплине                                                   | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практика                                                                            | <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности: Специализированная учебная мебель; ТСО: переносное видеопроекционное оборудование; компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» Автоматизированные рабочие места студентов. Магнитно-маркерная доска</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: учебная аудитория</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: тренинговый кабинет «Служба приема и размещения»: Стойка ресепшн, стеллаж с сувенирами, журнальный стол, 2 кресла, ваза с цветами, 3 стола, 10 стульев, телевизор Sony, 2 тумбы, ноутбук HP, многофункциональное устройство HP, денежный лоток, пинпад, минисейф</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: учебная аудитория: Специализированная учебная мебель.</p> <p>ТСО: Переносное видеопроекционное оборудование для презентаций, ноутбук</p> <p>Доска.</p> |
| Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация | <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: учебная аудитория: Специализированная учебная мебель.</p> <p>ТСО: Переносное видеопроекционное оборудование для презентаций, ноутбук</p> <p>Доска.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p>Лист 29 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

## Приложения

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет туризма и сервиса»  
ФГБОУ ВО «РГУТиС»  
Филиал ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале**

## ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

студента группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(предприятия, учреждения) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность)

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

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

дата и подпись

20 \_\_\_\_ г.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/><b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b></p> | <p><b>СМК РГУТиС</b></p> <hr/> <p><i>Лист 30 из 35</i></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

(2-ой лист отчета после титульного листа)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Планируемые результаты прохождения учебной практики
4. Отзыв-характеристика
5. Рабочий график прохождения практики
6. Отчет о прохождении практики
7. Введение
8. Основная часть
9. Заключение
10. 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 Гостиничное дело.

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)

курс \_\_\_\_\_ уч.группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное  
дело

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Содержание индивидуального задания | Срок<br>выполнения | Отметка<br>о выполнении |
|----------|------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1        | 2                                  | 3                  | 4                       |
|          |                                    |                    |                         |

Руководитель практики – ППС филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/><b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b></p> | <p><b>СМК РГУТиС</b></p> <hr/> <p><i>Лист 32 из 35</i></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

Примечание 1: В индивидуальном задании намечается не менее трех пунктов для преддипломной практики. В графе 3 указывается либо конкретная дата (например: 13.02), либо период (например: 14.02 – 16.02), либо указывается срок выполнения – постоянно или же – в течение прохождения практики. 2: В графе 4 делается отметка - выполнено, не выполнено - Руководителем практики от организации по мере выполнения задания.

### Планируемые результаты прохождения производственной практики

| №<br>п/п | Индекс<br>компе-<br>тенции<br>,<br>индика-<br>тора<br>достиж-<br>ения<br>компет-<br>енции | Содержание<br>компетенции<br>(индикатора<br>достижения<br>компетенции)                                                                                                            | Раздел практики,<br>обеспечивающий<br>этапы<br>формирования<br>компетенции<br>(индикатора<br>достижения<br>компетенции)                                                                                                       | В результате прохождения раздела практики,<br>обеспечивающего формирование компетенции (индикатора<br>достижения компетенции) обучающийся должен:                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                           |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                               | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | уметь                                                                                                                                                                                                                        | владеть                                                                                                                                                                                        |
| 1        | УК-2                                                                                      | <b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта                                                                                                                                                                                                                                            | - формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений                                                                                                  | - навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту;<br>- навыками обоснования выбора оптимального способа совершенствования деятельности гостиничного предприятия. |
| 2        | УК-2.1                                                                                    | Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта                | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база;<br>- основные этапы создания и формирования проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии | - определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства | - навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства                       |

|   |        |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |        |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               | гостеприимства                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3 | УК-2.2 | В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы                                                                               | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                                                                                                                     | - выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания;<br>- использовать имеющиеся ресурсы для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия. | - навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания                                                                                                                    |
| 4 | УК-2.3 | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб | - специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания | - оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания      | - навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания |

|   |        |                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | УК-3   | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                 | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии командообразования в гостиничной деятельности;</li> <li>- правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных;</li> <li>- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</li> </ul>                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы в команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций;</li> <li>- навыками проявления интереса к мнению окружающих;</li> <li>- навыками конструктивного решения вопросов и достижения взаимопонимания;</li> <li>- навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</li> </ul>          |
| 6 | УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы тим-билдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определенных стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами;</li> <li>- навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</li> </ul> |

|   |        |                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |
|---|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |        |                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                            | и общественного питания                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |
| 7 | УК-3.2 | При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                | - учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат | - навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                              |
| 8 | УК-3.3 | Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата                                                                                      | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания | - принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания                                 | - навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания |
| 9 | ПК-5   | Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства                                                                               | Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса | - производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                  | - организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                                        | - навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного питания                                                                                                     |

|    |        |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                 |                                                                                                         |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                 |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | ПК-5.1 | Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям             | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br><br>Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT-анализ) | - современные технологии гостиничной деятельности                                                       | - производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям      | - навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия        |
| 11 | ПК-5.2 | Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий        | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br>Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы      | - современные персонал-технологии                                                                       | - использовать персонал-технологии для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг              | - навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса для обеспечения качества предоставления гостиничных услуг |
| 12 | ПК-5.3 | Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам | Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы<br>Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы      | - основы совершенствования контроля качества гостиничных услуг                                          | - разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям          | - навыками разработки стандартов операционных процедур для совершенствования контроля качества предоставления гостиничных услуг                                                 |
| 13 | ПК-7   | <b>Способен проектировать новые гостиничные продукты</b>                                                                      | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания  | - основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов                    | - проектировать новые гостиничные продукты                                                                | - навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов                                                                                          |
| 14 | ПК-7.1 | Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного                       | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения.                                                                       | - тенденции развития туризма РФ;<br><br>- туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных | - осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей | - навыками исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности                                                                |

|    |        |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | продукта                                                                                                                                | регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания .<br>Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации. | продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов                               | создания нового гостиничного продукта                                                                                                                                 | гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов                                                                                                                                                                                                                                               |
| 15 | ПК-7.2 | Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих их | Анализ деятельности гостиничного предприятия<br>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб<br><br>Технологии обеспечения качества обслуживания                                    | - современные технологии, в том числе ресурсосберегающие                             | - применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта;<br><br>- обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие | - навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих                                                                                                                                                                                                         |
| 16 | ПК-7.3 | Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям                    | Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации                                                                             | - нормативные требования материально-технического оснащения гостиничного предприятия | - использовать нормативные требования для обоснования материально-технического оснащения гостиничного предприятия                                                     | - навыками применения нормативных требований к формированию спецификаций материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов;<br>- навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям |

## О Т З Ы В – Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

На \_\_\_\_\_

(ФИО практиканта)

студента \_\_\_\_\_ курса, уч. группы \_\_\_\_\_

проходившего производственную практику

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

\_\_\_\_\_ (в качестве)

начало практики \_\_\_\_\_ окончание практики \_\_\_\_\_

Краткие рекомендации руководителю при написании характеристики-отзыва:

1. Успехи в овладении практическими умениями и навыками по направлению подготовки за время практики.
2. Отношение к работе (интерес, инициативность, оперативность, исполнительность, соблюдение трудовой дисциплины и другое)
3. Качество выполненной студентом работы.
4. Умение студента анализировать ситуации и принимать по ним решения.
5. Отношение к выполнению программы практики
6. Оценка

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Примечание: Отзыв-характеристика о прохождении практики составляется произвольно с отражением указанных вопросов, а также других данных характеризующих студента–практиканта.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p>Лист 40 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА  
(ФГБОУ ВО «РГУТиС»)**

Филиал ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

**Рабочий график (план)**

прохождения производственной практики

студент \_\_\_\_\_

( курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(уч. звание, должность; фιο)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(уч. звание, должность; фιο)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(оценка)

(подпись)

20 \_\_\_\_ г.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br><b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>         ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b> | СМК РГУТиС<br><hr/> Лист 41 из 35 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|

| Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неделя                                                      | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)                                                       | Вид и содержание контрольного задания                                                                                                                                                                                           | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1-9/6                                                       | Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса                                                                   | Раздел отчета, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций                                                                     | 9 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.</i>                                                                                                                                         |
| 10-18/6                                                     |                                                                                                                               | Раздел отчета, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы                                                                          | 18 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.</i>                                                                                                                         |
| 1-9/7                                                       | Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | Раздел отчета, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, качества и стандартов обслуживания, контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | 9 неделя<br><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) см. приложения.</i> |

|         |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10-18/7 | Анализ деятельности гостиничного предприятия | Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся) | <p>18 неделя</p> <p><i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)</i></p> |
|---------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p>Лист 43 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

## ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Приказ о направлении на практику

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок практики

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Место прохождения практики** \_\_\_\_\_

(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от филиала

\_\_\_\_\_

Инструктаж по технике безопасности:

- вводный \_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- повторный, связанный с переменой рабочего места

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выбыл из организации (предприятия) «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

\_\_\_\_\_

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

УЧЕТ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА В СООТВЕТСТВИИ  
 С РАБОЧИМ ГРАФИКОМ, ПРОГРАММОЙ И ЗАДАНИЕМ  
 ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студент \_\_\_\_\_

(ФИО)

курс \_\_\_\_\_ уч.группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_

(наименования организации)

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

| Дата | Выполняемая работа | Подпись<br>руководителя<br>практики |
|------|--------------------|-------------------------------------|
| 1    | 2                  | 3                                   |
|      |                    |                                     |

Руководитель

\_\_\_\_\_

(организации)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Примечание: Рабочий график является одним из основных документов, в котором студент ежедневно кратко записывают все, что им проделано за день прохождения практики. Ежедневная запись в рабочем графике заверяется подписью руководителя практики от предприятия (организации).

## ОТЧЕТ

### о прохождении производственной практики

(наименование организации)

в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 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 - в соответствии с рабочим графиком (планом):

1. с формулированием целей, задач (п. 5.2.1)
2. с обоснованием этапов и методов выполнения (п.6.1)
3. с анализом результатов (индивидуально)

| №п/п | Выполненные задания по этапам | Цели, задачи | Содержание задания | Анализ результатов, применённые методы |
|------|-------------------------------|--------------|--------------------|----------------------------------------|
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |
|      |                               |              |                    |                                        |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ<br/>УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ<br/>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ<br/>ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p> | <p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p>Лист 46 из 35</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

### Заключение

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности органа 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 различных отраслей права, 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 органа, практические рекомендации. – 1,5 – 3 листа.