

Принято:

Советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС»

в г. Махачкале

Протокол № 3 от «28» октября 2022 г.

Утверждаю:

Директор

З.М. Ханбабаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

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: 2023

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент филиала		канд. экон. наук, доцент Даитов В.В.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП		канд. экон. наук, доцент Даитов В.В.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС Лист 2 из 34
---	---	----------------------------------

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика 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 практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и технологической деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Программа производственной (преддипломной) практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»).

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС Лист 3 из 34
---	--	---

обслуживания на основе нормативных требований;

ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

ПК-4. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;

ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

ПК-8. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда заработной платы; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля:

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

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

	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части: УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
2.	ПК -2	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия. ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований; ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям; ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия
3.	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства. ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям; ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий; ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и

		разработанным стандартам.
4.	ПК-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты. ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта; ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих; ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.
5.	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия. ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия; ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику; ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения

8 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)		
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
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 подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
7	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
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		
1-6	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		
5-7	Формирование гостиничного продукта		
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-8	организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
6,7	Проектно-технологическая практика		

Заочная форма обучения
9 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	История (история России, всеобщая история)		
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	Сервисная деятельность		
3	Безопасность жизнедеятельности		
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
1	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС Лист 9 из 34
---	---	----------------------------------

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
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		
8	Инновации в профессиональной деятельности		
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 деятельности		
7-9	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
7-9	Разработка гостиничного продукта		
7-9	Формирование гостиничного продукта		
6-9	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
6-9	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		
5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
9	Преддипломная практика		

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
4	8	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 12 из 34

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
Производственная практика Преддипломная практика			
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат.	90
10/8		- разрабатывать и планировать производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям - навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;	90

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС Лист 13 из 34
---	--	--

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
11/8		способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	90
12/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности	90
		контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения	
13/8	Анализ уровня материально- технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению	90
		навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 14 из 34

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса - навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг	90

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 15 из 34

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики: преддипломная

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 предоставления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия,	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	9 неделя



навыки и методы разработки и реализации нового гостиничного продукта в соответствие с требованиями потребителей;	факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчет	результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя
способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их	регламентам и	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов	12 неделя



лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения	стандартам, требованиями системы классификации гостиниц				и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	
навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению	Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально- технического состояния	90	п/у	отчет	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя



навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя
--	---	----	-----	-------	--	--------------

5.2.2. Наименование раздела практики: преддипломная Заочное отделение **9 семестр**

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академическая	Форма контроля (п/у)
--	---------	---------------	----------------------



			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	9 неделя
навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствие с требованиями потребителей;		90	п/у	Отчет	результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя



способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии и регламентам стандартам, требованиями системы классификации гостиниц	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещен		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя
методы стимулирования и повышения		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества	



мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения					выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя
навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению	Провести анализ уровня и качества услуг и уровня материально-технического состояния и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения	90	п/у	отчет	Раздел, посвящённый оценке качества услуг и соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 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

№ п/п	Индекс компет енции, индика тора достиж ения компет енции	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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- критически оценивать и обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	- навыками поиска, критического анализа и обоснования, по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
2	УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач
3	УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного

		различным типам запросов		среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	предприятия, учитывая различные типы запросов
4	УК-1.3	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
5	ПК-2	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
6	ПК-2.1	Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	методами анализа безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма
7	ПК-2.2	Организует и	Анализ	нормативные	использовать	методами анализа

		контролирует производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно- эпидемиологическ им требованиям	деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально- технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей	санитарно- эпидемиологиче ские требования и требования охраны труда для организации и контроля производственно - технологические процессы гостиничного предприятия	и внедрения санитарно- эпидемиологичес ких требований в производственно- технологические процессы гостиничного предприятия - методами анализа и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
8	ПК-2.3	Формирует спецификацию материально- технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально- технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по безопасности материально- технического оснащения гостиничного предприятия	анализировать основные характеристики материально- технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	навыками формирования спецификации материально- технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки и планирования материально- технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
9	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственно- технологические процессы и их	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-	- производственн о- технологические процессы в сфере гостеприимства	- организовывать и контролировать производственно - технологические процессы в	- навыками организации производственно- технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного



		качество в сфере гостеприимства	технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	и общественного питания	сфере гостеприимства и общественного питания	питания
10	ПК-4.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия	производственно - технологические процессы гостиничного предприятия	- разрабатывать и планировать производственные процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям системы классификации гостиниц;	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия и взаимодействия между службами гостиничного предприятия
11	ПК-4.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	теоретические основы организации контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	применять персонал-технологий для организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	- навыками разработки современных персонал-технологий для совершенствования организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания; анализа потребности в персонале
12	ПК-4.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- стандарты гостевого цикла обслуживания; - основы разработки системы качества гостиничного предприятия	- анализировать отзывы потребителей и совершенствовать стандарты технологических процессов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации контроля качества гостиничных услуг согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам
13	ПК-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов



			основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)			
14	ПК-6.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствовании деятельности гостиничного предприятия
15	ПК-6.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	- разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствовании деятельности гостиничного предприятия



			развития гостиничного комплекса)			
16	ПК-6.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- требования системы классификации материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать потребности в материальных ресурсах, обосновывать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	- навыками анализа потребности в материальных ресурсах, подбора материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям
17	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - методы оценки и основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	- навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - навыками анализа экономической эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
18	ПК-8.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - анализировать результаты деятельности и оценивать экономическую эффективность для совершенствования	- прикладными методами для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного

					ия деятельности гостиничного предприятия	предприятия
19	ПК-8.2	Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
20	ПК-8.3	Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы оценки и расчета показателей эффективности деятельности гостиницы	разрабатывает управленческие решения совершенствования деятельности на основании оценки показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия	обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствовании деятельности гостиничного предприятия

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

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

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

неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/8		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
11/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение профессиональных стандартов и технологий деятельности	11 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
12/8		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>

13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС Лист 31 из 34
---	---	-----------------------------------

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 доступа: <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>

7.2. Дополнительная литература

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 432 с. - Режим доступа: <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. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
9. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
10. 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>
11. 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/
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
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа Специализированная учебная мебель. ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование для презентаций, ноутбук Доска.

Приложения

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Российский государственный университет туризма и сервиса»
 ФГБОУ ВО «РГУТИС»
 Высшая школа туризма и гостеприимства**

ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики

студента группы _____ курса _____

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
 полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____

(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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Отзыв-характеристика
4. Рабочий график прохождения практики
5. Отчет о прохождении практики
6. Введение
- 5.1. Основная часть
- 5.2. Заключение
- 5.3. 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 43.03.03 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 преддипломной практики

Студент _____

(ФИО)

курс _____ уч.группа _____ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с _____ по _____

№ п/п	Содержание индивидуального задания	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	2	3	4

Руководитель практики – ППС ФГБОУ ВО «РГУТИС»

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____

(организация)

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

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.

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 преддипломную 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.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС <i>Лист 37 из 34</i>
---	---	--

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

Высшая школа туризма и гостеприимства

Рабочий график (план)

прохождения преддипломной практики

студент _____

(курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____

(уч. звание, должность; фио)

Руководитель практики от организации _____

(уч. звание, должность; фио)

(оценка)

(подпись)

20 ____ г.

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 кафедры

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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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 руководителя 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 преддипломной 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 с формулированием целей, задач, обоснованием этапов и методов выполнения, с анализом результатов.

Заключение

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности 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.