



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

**Утверждаю:**  
Ректор А.А. Федулин

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

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы

*магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным  
бизнесом*

**Квалификация: магистр**

**год начала подготовки: 2023**

**Разработчик:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

**Рабочая программа практики согласована и одобрена руководителем ОПОП:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

**Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:**

наименование Высшей школы	номер и дата протокола
<i>Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>№7 от «14» октября 2022 г.</i>



## 1. Аннотация программы практики

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** ознакомительная, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

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

**Форма проведения практики:** дискретно.

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

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

Учебная практика направлена на формирование следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК):

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует (УК-6.1);
- Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2).

Учебная практика проводится на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики: профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 1 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 36 часов. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной и заочной формах обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

## 2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы



№ ПП	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
2.	УК-6.1.	Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует
3.	УК-6.2.	Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

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

##### 1 семестр для очной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик <sup>1</sup>	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		1	Современные методы исследований
		1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности
		1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля
		1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-	-	2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве
		2	Отельный маркетинг
		2,3	Стратегическое управление гостиничным

<sup>1</sup> Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик <sup>1</sup>	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			и ресторанным бизнесом
		3	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве
		3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства
		1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства
		2,3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		2	Технологии профессиональных коммуникаций
		2	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства
		2	Стратегическое управление гостиничными цепями
		3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
		3	Гостиничный девелопмент
		2	Производственная практика - Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		3	Производственная практика - Организационно-управленческая практика
		4	Преддипломная практика

*1 семестр для заочной формы обучения:*



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

<sup>2</sup> Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик <sup>2</sup>	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			коммуникаций
		4	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства
		4	Стратегическое управление гостиничными цепями
		3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
		3	Гостиничный девелопмент
		2	Исследовательская практика
		3	Производственная практика - Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		4	Производственная практика - Организационно-управленческая практика
		5	Преддипломная практика

#### 4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

*Для очной/заочной форм обучения:*

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
1/1	1/1	1/1	1/1	36/36



## 5. Содержание практики, формы отчетности по практике

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

*Для очной/заочной форм обучения:*

Номер недели практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
		Количество академических часов всего
1	Ознакомление с тематикой исследовательских работ РГУТИС в сфере гостеприимства и общественного питания <sup>3</sup> . Подготовка отчета по практике.	36/36

<sup>3</sup> Для очной и заочной формы обучения проводится на базе Центра классификации объектов туриндустрии РГУТИС



**5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики**  
*Для очной/заочной форм обучения:*

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Ознакомление с тематикой научно-прикладных исследовательских работ РГУТИС в сфере гостеприимства и общественного питания	Составить библиографический поиск диссертаций на соискание ученой степени кандидата/доктора наук в сфере гостеприимства и общественного питания, ознакомиться с отчетами по НИР, научными статьями и другими исследовательскими работами в сфере гостеприимства и общественного питания, выполненными в РГУТИС. Выбрать тему научно-прикладного тематического направления исследования. Написать отчет по учебной практике.	36/36	П/У	Собеседование	Перечень диссертаций, отчетов по НИР, научных статей и других научно-прикладных исследовательских работ РГУТИС в сфере гостеприимства и общественного питания. Цель и задачи научно-прикладного тематического направления исследования. Отчет по учебной практике в установленной форме	1-я неделя практики



**6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

**6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1.	УК-6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует	свои ресурсы и их пределы, оптимальность их использование для успешного выполнения порученного задания	оценивать свои ресурсы и их пределы, оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания	навыками оценки своих ресурсов и их пределов, оптимального их использования для успешного выполнения порученного задания
2.	УК-6.2	Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	определять приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	навыками определения приоритетов профессионального развития и способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

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

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

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

Номер курса	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1	Составить библиографический поиск диссертаций на соискание ученой степени кандидата/доктора наук в сфере гостеприимства и общественного питания, ознакомиться с отчетами по НИР, научными статьями и другими исследовательскими работами в сфере гостеприимства и общественного питания, выполненными в РГУТИС. Выбрать тему научно-прикладного исследования	Перечень диссертаций, отчетов по НИР, научных статей и других исследовательских работ РГУТИС в сфере гостеприимства и общественного питания. Цель и задачи научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности. Отчет по учебной практике в установленной форме 1-я неделя практики

### **6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.



Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения учебной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

## 7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

### 7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

#### *Перечень учебной литературы:*

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2095041>
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867626>

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

1. Министерство экономического развития Российской Федерации. Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
2. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
3. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. Режим доступа: <http://hotelier.pro>
4. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства. Режим доступа: <https://hotelier.pro/news/item/itogi-vystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/>
5. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
6. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: <http://rha.ru/>
7. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>



8. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: <http://frio.ru/>
9. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров). Режим доступа: <https://qa-hotelservice.ru/about/>
10. WT. Новости. Режим доступа: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>
11. Материалы ассоциации «Открытая наука». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>
12. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система). Режим доступа: <https://nlr.ru/>
13. Российская государственная библиотека. Режим доступа: <http://www.rsl.ru/>
14. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа: (<http://www.gost.ru.>)
15. Блог TravelLine. Режим доступа: <https://www.travelline.ru/blog/>
16. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса». Режим доступа: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система). Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>
4. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
5. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ). Режим доступа: <https://bd.wciom.ru/>
6. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
7. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>
8. Портал открытых данных Российской Федерации (профессиональная база данных). Режим доступа: <http://data.gov.ru/>
9. Экологический союз. Стандарты. Сертификация. Режим доступа: <https://ecounion.ru/sertifikacziya/reestr-standartov/>

## **8. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для проведения практики**

Вид учебных занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Лаборатория гостиничного проектирования
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль,	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование Доска



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 13 из 17

промежуточная  
аттестация



приложение

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

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

**Высшая школа туризма и гостеприимства**

**ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики  
(ознакомительная)

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

направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль) программы \_\_\_\_\_

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
полное название профильной организации, адрес, телефон

Срок прохождения: \_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной  
организации:

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

Отчет выполнил \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
дата и подпись

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_  
дата и подпись

20 \_\_\_\_ г.



(2-ой лист отчета после титульного листа)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Индивидуальное задание
2. Рабочий график (план) прохождения практики
3. Отчет о прохождении практики
  - 3.1. Введение
  - 3.2. Основная часть
  - 3.3. Заключение
  - 3.4. Приложения

*Примечание:*

*нумерация страниц отчета должна быть сквозной, учитывая и приложения, первым считается титульный лист, но на нем номер не проставляется, порядковый номер 2 ставится на листе Оглавление*



## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение учебной практики

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

уч. группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Срок прохождения: \_\_\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	2

### Планируемые результаты практики

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1.	УК-6.1	свои ресурсы и их пределы, оптимальность их использование для успешного выполнения порученного задания	оценивать свои ресурсы и их пределы, оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания	навыками оценки своих ресурсов и их пределов, оптимального их использования для успешного выполнения порученного задания	свои ресурсы и их пределы, оптимальность их использование для успешного выполнения порученного задания
2.	УК-6.2	приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	определять приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	навыками определения приоритетов профессионального развития и способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

Руководитель практики от образовательной организации:

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





## ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

### **Введение**

(время, место, наименование организации, где студент проходил практику, в каком качестве работал студент, какие работы выполнены студентом, задачи стоящие перед студентом непосредственно в процессе прохождения практики и пути их достижения) – 1,5 – 3 листа.

### **Основная часть**

Описание выполнения заданий с формулированием целей, задач, обоснованием этапов и методов выполнения, с анализом результатов.

### **Заключение**

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности места прохождения практики, освещение причин их возникновения и способов решения, предложения по совершенствованию законодательства и др.). Студент обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько практика способствовала углублению и закреплению теоретических знаний об изученных понятиях и категориях гостиничного бизнеса, овладению практическими навыками работы. Указывает, что нового он узнал в результате прохождения практики, какую пользу она принесла, какие трудности встретились в работе, а также свое мнение о возможном улучшении деятельности базы практики, практические рекомендации – 1,5 – 3 листа.