	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 1</i>

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
 «РГУТИС»
 Протокол № 8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:

Первый проректор
 Н.Г. Новикова

**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: 2026**

Разработчики:


должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор высшей школы туризма и гостеприимства	д-р филос. наук, доцент Газгирева Л.Х.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП	д-р филос. наук, доцент Газгирева Л.Х.

Программа практики утверждена Учёным советом Высшей школы:

наименование высшей школы	номер и дата протокола
Высшей школы туризма и гостеприимства	№ 8 от 13.01.2026 г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 2

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- проектно-технологическая практика
- Способы проведения практики: 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.

Проектно-технологическая практика осуществляется на базе коллективных средств размещения (далее – КСР).

Программа производственной 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.

Производственная практика проводится выездным способом в коллективные средства размещения.

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;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 3

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

ПК-4.1. Организовывает 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.

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 для очной формы обучения, в 7 семестре для заочной формы обучения.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6, 7 семестрах для очной формы обучения, в 7 семестре для заочной формы обучения, 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.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 4

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

п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-2	<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.	УК-3	<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.	ПК-4	<p>Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.</p> <p>ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;</p> <p>ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;</p> <p>ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.</p>
4.	ПК-6	<p>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</p> <p>ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 5

		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
--	--	--

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения

6 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1,2	История России	Философия	7
1-6	Иностранный язык	Иностранный язык	7
1,2	Физическая культура и спорт	Инновации в профессиональной деятельности	7
1	Право	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности	7
4	Сервис-дизайн	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия	7
2	Безопасность жизнедеятельности	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	7
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	Разработка гостиничного продукта	7
2	Менеджмент	Формирование гостиничного продукта	7
1	Стандартизация и управление качеством	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	7,8
2,3	Экономика и предпринимательство	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	7,8
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	Исследовательская практика	8



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Проектно-технологическая практика	7
3	Маркетинг и брендинг в туризме и гостеприимстве	Преддипломная практика	8
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		
1	Основы российской государственности		
3	История религий России		
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
1	Технологии обслуживания в туризме		
4-6	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
2,3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5,6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
4	Специализированные программные комплексы и системы управления отелям		
3-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 7

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
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		
3	Основы военной подготовки		
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных 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
1,2	История России	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	8



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
7	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		
4	Сервис-дизайн		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
1	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		
3	Маркетинг и брендинг в туризме и гостеприимстве		
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	Основы российской государственности		
3	История религий России		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
1	Технологии обслуживания в туризме		
4-7	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
2,3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5-7	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
4	Специализированные программные комплексы и системы управления отелем		
3-7	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		
5-7	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-7	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
3	Основы военной подготовки		
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 10

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		
6	Проектно-технологическая практика		


Заочная форма обучения

7 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
2,3	История России	Философия	9
1-7	Иностранный язык	Инновации в профессиональной деятельности	8
1,2	Физическая культура и спорт	История религий России	9
		Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия	8,9
1	Право	Разработка гостиничного продукта	8,9
5	Сервис-дизайн	Формирование гостиничного продукта	8,9
2	Безопасность жизнедеятельности	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства	8

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 11

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	8
1	Менеджмент	Исследовательская практика	8
2	Стандартизация и управление качеством	Преддипломная практика	9
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 и брендинг в туризме и гостеприимстве		
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	Основы российской государственности		
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
4	Технологии обслуживания в туризме		
5-7	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
7	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
6	Специализированные программные комплексы и		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 12</i>

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	системы управления отелям		
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		
5-7	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-7	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
3	Основы военной подготовки		
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
5	Организационно-управленческая 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
3	6	2	18	72 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 70 ак.ч.
4	7	2	18	72 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 70 ак.ч.
			Итого	144 час.

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	7	4	4	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 142 ак.ч.
			Итого	144 час.

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

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

Для очной формы обучения

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
1-9/6	1. Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных навыки координации деятельности подчиненных	36
10-18/6		навыками анализа производственно-технологические процессов и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	36
1-9/7	2. 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
10-18/7	3. Анализ деятельности гостиничного	анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и	34



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

СМК
РГУТИС

Лист 15

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академически х часов, отводимых на каждый вид работ
	предприятия	использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта навыком исследования туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия, проектирования новых гостиничных продуктов навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	
		Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	2
		Итого:	72

Для заочной формы обучения



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
1-2/7	1. Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных навыки координации деятельности подчиненных	36
1-2/7		навыки анализа производственно-технологические процессов и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	36
3-4/7	2. Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	36
3-4/7	3. Анализ деятельности гостиничного предприятия	навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта навыки исследования туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия, проектирования новых гостиничных продуктов навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	34



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

СМК
РГУТИС

Лист 17

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академически х часов, отводимых на каждый вид работ
		Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	2
		Итого:	72


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 18

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1. Наименование раздела практики


Раздел 1. Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса

Для очной формы обучения:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 19</i>

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
1-9/6	- навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных - навыки координации деятельности подчиненных	Выездное занятие на предприятие индустрии гостеприимства. Проведение анализа системы взаимодействия между службами гостиничного комплекса, перечня должностных инструкций и распределения функциональных обязанностей персонала внутри конкретной службы	36	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	Раздел, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса – на примере реального КСР)	9 неделя практики
10-18/6	- навыки анализа производственно-технологические процессов и контроля за выполнением стандартов сотрудниками стандартов обслуживания		36	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	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 – на примере реального КСР)	18 неделя практики

Для заочной формы обучения:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 20

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
1-2/7	- навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных - навыки координации деятельности подчиненных	Выездное занятие на предприятие индустрии гостеприимства. Проведение анализа системы взаимодействия между службами гостиничного комплекса, перечня должностных инструкций и распределения функциональных обязанностей персонала внутри конкретной службы	36	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	Раздел, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса – на примере реального КСР)	2 неделя практики
1-2/7	- навыками анализа производственно-технологические процессов и контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания		36	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	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 – на примере реального КСР)	2 неделя практики

5.2.2. Наименование раздела практики




Раздел 2. Организация контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность

Для очной формы обучения:

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
1-9/7	- навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Выездное занятие на предприятие индустрии гостеприимства. Проведение анализа организация 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 в электронной и письменной форме	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) – на примере реального КСР)	9 неделя практики

Для заочной формы обучения:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 22

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
3-4/7	- навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Выездное занятие на предприятие индустрии гостеприимства. Проведение анализа организация 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 в электронной и письменной форме	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) – на примере реального КСР)	4 неделя практики


5.2.3. Наименование раздела практики

Раздел 3. Анализ деятельности гостиничного предприятия

Для очной формы обучения:



Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/в)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
10-18/7	- навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта - навыки осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса - навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Выездное занятие на предприятие индустрии гостеприимства. Проведение анализа деятельности гостиничного предприятия с определением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов). Оценка соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	34	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	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) – на примере реального КСР)	18 неделя практики

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 24

Для заочной формы обучения:



Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Требования к отчетным материалам по практике			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
3-4/7	<p>- навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового гостиничного продукта</p> <p>- навыки 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>	34	П/У	Отчёт в электронной и письменной форме	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы: анализу факторов внутренней и внешней среды (SWOT-анализ), оценке эффективности деятельности гостиничного комплекса (коэффициент загрузки, рейтинг в системе ОТА и др.), а также оценке соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (формируется индивидуально каждым обучающимся)	4 неделя практики

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 26</i>

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

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

№ п/п	Индекс компетенции, 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	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	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; - 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	- основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые нормативно-правовая база; - основные этапы создания	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с	- навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике



			и требований производстве нного инструктажа Технологии делопроизвод ства и выполнения регламентов служб	и формирования проекта, алгоритм внедрения технологическо го процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства	достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства	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; - 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 и в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости	Ознакомление с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологической	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности и в соответствии с запланированными результатами	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости



		корректирует способы решения задач	ой документации и требований производственного инструктажа Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб	и в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	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	- технологии командообразования в гостиничной деятельности; - правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами.	- реализовывать эффективное взаимодействие в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	- навыками работы в команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций; - навыками проявления интереса к мнению окружающих; - навыками конструктивного решения вопросов и достижения взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
6	УК-3.1	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- основы тимбилдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и	- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации	- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации



		для достижения поставленной цели		<p>тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>определённых стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</p>
7	УК-3.2	<p>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>Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса</p>	<p>- особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- 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</p>	<p>- навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания</p>



					результат	
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 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 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 гостеприимства и общественного питания
9	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственные технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства	Организация взаимодействия между службами гостиничного комплекса	- производственные-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- организовывать и контролировать производственные технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками организации производственных технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного питания
10	ПК-4.1	Организовывает производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT-	- современные технологии гостиничной деятельности	- производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	- навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствованию производственных технологических процессов гостиничного предприятия



			анализ)			
11	ПК-4.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы 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-4.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы 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-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб 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-6.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- тенденции развития туризма РФ; - туристские	- осуществлять исследования рынка индустрии	- навыками исследования, туристских ресурсов,



		технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Технологии делопроизводства и выполнения. регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации.	ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей создания нового гостиничного продукта	технологий и тенденции развития для совершенствования деятельности гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов
15	ПК-6.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания	- современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта; - обоснованно применять современные технологии, в том числе ресурсосберегающие	- навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберегающих
16	ПК-6.3	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; - навыками



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	<i>9 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.
10-18/6		Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	<i>18 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.
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	<i>9 неделя</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.
10-18/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвященный характеристике деятельности гостиницы, анализу 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)	<i>18 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)

Для заочной формы обучения:



Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1-2/7	Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса	Раздел отчета, посвященный анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций	<i>2 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных инструкций, приводится перечень служб гостиничного комплекса) см. приложения.
1-2/7		Раздел отчета, посвященный анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы	<i>2 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных стандартов обслуживания и регламентов служб с выявлением недостатков) см. приложения.
3-4/7	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	<i>4 неделя</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.
3-4/7	Анализ деятельности гостиничного предприятия	Раздел отчёта, посвященный характеристике деятельности гостиницы, анализу 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)	<i>4 неделя</i> Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия (см. приложения)

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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной



практики прохождения фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльная технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

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

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

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892>
2. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учеб. пособие / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2024. — 536 с. (Высшее образование: бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437102>
3. Организация гостиничного дела: учебное пособие / коллектив авторов: Л.И. Черникова, Н.Г. Новикова, В.П. Леонова, Л.А. Ульяновченко, В.М. Заернюк, Е.Н. Егорова, Е.В. Бокарева, Т.А. Демина, А.А. Силаева, Е.Н. Подсевалова, В.В. Баева, Г.Р. Фаизова; под ред. Л.И. Черниковой. – М.: КНОРУС, 2025. – 192 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-14108-3. – Текст: электронный. - URL: <https://book.ru/book/956634>
4. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=430834>
5. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=2124356>



6. Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1855502>
7. Ушаков Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — DOI 10.12737/25004. - ISBN 978-5-16-012496-4. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=1179524>

Дополнительная литература

1. Семеркова С.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 320 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>
2. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учебное пособие / А.П. Дурович. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 316 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009967-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1838405>
3. Романович Ж.А. Сервисная деятельность: учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж.А. Романовича. — 7-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 284 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-394-03453-4. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=358379>
4. Управление гостиничным бизнесом : учебное пособие / А. Д. Чудновский, В. С. Ивановский, М. В. Мальцева [и др.] ; под общ. ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2026. — 64 с. — ISBN 978-5-466-11618-2. — URL: <https://book.ru/book/962234> . — Текст : электронный.
5. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие / Е.И. Мазилкина. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. — 207 с. - ISBN 978-5-16-014060-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=456358>
6. Ключевская И.С. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта: учеб. пособие / И.С. Ключевская. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 346 с. (Высшее образование: бакалавриат). – ISBN 978-5-16-016737-4. – Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=389711>
7. Гостиничное дело: словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764 - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=428565>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Tripadvisor. Отзывы и публикации об отелях, достопримечательностях, ресторанах и многом другом: <https://www.tripadvisor.ru/>
3. Национальная ассоциация управления проектами с 1990 года. <https://sovnet.ru/>
4. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <https://rha.ru/>
5. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>



6. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах: <http://hotelier.pro>
7. Строим отель: <https://stroimhotel.ru/>
8. 14 главных журналов и порталов про гостиничный бизнес для отельеров: <https://www.travelline.ru/blog/14-glavnykh-zhurnalov-i-portalov-pro-gostinichnyy-biznes-dlya-otelerov/>
9. Портал про гостиничный бизнес. Pro Hotel: <https://prohotel.ru/>
10. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk»: <https://www.frontdesk.ru/>
11. HospitalityGuide: <https://hospitalityguide.ru/>
12. WT. Новости: <https://welcometimes.ru/>
13. Министерство экономического развития Российской Федерации: <https://www.economy.gov.ru/>
14. Газета. Ru. <https://www.gazeta.ru/style/news/2023/05/19/20469116.shtml>
15. Инклюзивное образование. <https://xn--80aabdcrejeebhqo2afglbd3b9w.xn--p1ai/>
16. ТУРвопрос. Справочник самостоятельного туриста. <https://turvopros.com/news/poiskoviki-aviabiletov-skryvayut-rejsy-v-rossii/>
17. Tourdom.ru: новости, форум, тренинги, вебинары, работа в туризме. <http://tourdom.ru>
18. STEPPE: новости. Режим доступа: <https://the-steppe.com/puteshestviya/kto-vopolnyaet-samye-neobycynye-zaprosy-gostej-v-otele>
19. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. Режим доступа: <https://tonkosti.ru/>
20. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>
21. Экологический союз. Стандарты. Сертификация. <https://ecounion.ru/sertifikaziya/reestr-standartov/>
22. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): <https://qa-hotelservice.ru/about/>
23. Bnovo. Всё для эффективного управления вашим отелем: <https://bnovo.ru/>
24. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства: <https://expo.openhospitality.org/>
25. Профессиональное издательство. Практический журнал «ПЭО» (Планово-экономический отдел): <https://www.profiz.ru/>
26. Профессиональное издательство. Практический журнал «Справочник экономиста»: <https://www.profiz.ru/>

Нормативные документы.

27. СВОД ПРАВИЛ СП 257.1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ, утверждённый Приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации от 30 декабря 2020 г. N 922/пр (Измен. № 1, утв. Приказом Минстроя России от 28.12.2023 № 1004/пр). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1305082525>
28. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 19.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.01.2023). Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/



29. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>
30. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 4 августа 2023 года)» / Консорциум Кодекс: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>
31. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495340/
32. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1952 "Об утверждении Правил классификации средств размещения и Правил формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495352/
33. Постановление от 18 ноября 2020 года № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 1 апреля 2021 года)»: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>
34. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 2021-79с. <https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>

Журналы

35. // Гостиничное дело: <https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#>
36. // Отель: <https://hotelmagazine.ru/>
37. // Турбизнес: <https://tourbus.ru/>
38. // СКО – санаторно-курортная отрасль: <https://sko-online.ru/about>
39. // Современный отель: <https://hotel.report/>
40. // Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/
41. // Пять звезд: https://5stars-mag.ru/thematic_release/
42. // HoReCa Magazine (журнал для тех, кто в деле; ежедневный деловой интернет-журнал) – всё об индустрии гостеприимстве и питания: <https://www.horeca-magazine.ru/>
43. // Курортные ведомости: <https://web.archive.org/web/20171103215106/http://kved.ru/>
44. // Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education: <https://idrottsforum.org/journal-of-hospitality-leisure-sport-tourism-education-volume-31-november-2022/>
45. Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики: <https://rosstat.gov.ru/>



4. Федеральный перечень туристских объектов:
<http://классификация-туризм.рф/displayAccommodation/index>

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

6. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации https://mintrud.gov.ru/opendata/7710914971-reestr_profstandartov

7. Информационная справочная система «Справочно-правовая система «Консультант+»». <http://www.consultant.ru>

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

9. Профессиональная справочная система / консорциум «Кодекс» и «Техэксперт»: <https://kodeks.ru/>

10. Информационно-справочная система «Кадровое дело»: <https://1kadry-kdelo.ru/index.html>

11. Информационно-справочная система Интернет-версии проекта HR-Portal: <https://hr-portal.ru/TOOL?page=1>

12. Национальная экономическая энциклопедия (информационно-справочная система): <https://vocable.ru/>

13. Данные исследований IQ Media (онлайн-издание НИУ ВШЭ «Медиа для людей»): <http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/>

14. База данных: Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства. <https://ofd.nalog.ru/>

15. База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН (профессиональная база данных). <https://iphras.ru/>

16. Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ): информационно-справочная система. <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Тренинг-студия гостеприимства, Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка Тренинговая стойка-ресепшн Оборудованный тренинговый гостиничный номер
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска