

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 1

Принято:

Утверждаю:

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС» Протокол №11 от «20» января 2025 г.

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: 2025

Разработчики:

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

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

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

Программа практики утверждена Учёным советом Высшей школы:

| наименование высшей школы | номер и дата протокола |
|---------------------------------------|------------------------|
| Высшей школы туризма и гостеприимства | № 8 от 16.01.2025 г. |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

 $\Lambda ucm 2$

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;

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

 $\Lambda ucm 3$

- 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 производственнотехнологические 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, 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.



«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

| | Индекс | Планируемые результаты обучения |
|----|---|---|
| | компетенции, индикатора достижения компетенции | (компетенции, индикатора достижения компетенции) |
| 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 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 |
| 2. | УК-3 | способы решения задач. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в части: УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. |
| 3. | 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. |
| 4. | ПК-6 | Способен проектировать новые гостиничные продукты. ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта; |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 5

| ПК-6.2. | Разрабатывает | гостиничные | продукты | туристско- |
|----------|------------------|----------------|--------------|-------------|
| гостинич | ных комплексов | на основе совр | ременных те | хнологий, в |
| том числ | е ресурсосберега | ющих; | | |
| ПК-6.3. | Формирует спе | ецификацию ма | атериально-т | ехнического |
| обеспече | ния гостинично | го комплекса, | согласно не | ормативным |
| требован | ИЯМ | | | _ |

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик Очная форма обучения

6 семестр

| | 1 | | |
|----------------|---|---|----------------|
| 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 |
| 1 | Безопасность жизнедеятельности | Разработка гостиничного продукта | 7 |
| 1,2 | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела | Формирование гостиничного продукта | 7 |
| 2 | Менеджмент | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства | 7,8 |
| 1 | Стандартизация и управление качеством | Организация производственно- технологических процессов гостиничного предприятия | 7,8 |
| 2,3 | Экономика и предпринимательство | Исследовательская практика | 8 |
| 2-4 | Информационное обеспечение профессиональной деятельности | Проектно-технологическая практика | 7 |
| 3,4 | Управление ресурсами и подразделениями | Преддипломная практика | 8 |



CMK РГУТИС

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--|---------------------------------------|----------------|
| | предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| 3 | Маркетинг | | |
| 4 | Социально-экономическая статистика и статистика туризма | | |
| 5 | Правовое обеспечение туризма и гостеприимства | | |
| 5,6 | Управление проектами в туризме и гостеприимстве | | |
| 6 | Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства | | |
| 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 отелем | | |
| 3-6 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 3,4 | Виды и тенденции развития туризма | | |
| 3,4 | Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом | | |



CMK РГУТИС

<u>Λист</u> 7

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|---|--|----------------|
| 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 | | |
| 2 | Основы военной подготовки | | |
| 2 | 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 |
| 7 | Философия | Организация производственно-технологических процессов | 8 |



CMK РГУТИС

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|---|---------------------------------------|----------------|
| | | гостиничного предприятия | |
| 1-7 | Иностранный язык | Исследовательская практика | 8 |
| 1,2 | Физическая культура и спорт | Преддипломная практика | 8 |
| 1 | Право | | |
| 4 | Сервис-дизайн | | |
| 1 | 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 | | |
| 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 | | |
| 5 | Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства | | |



CMK РГУТИС

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|--|--|----------------|
| 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 | | |
| 3-6 | 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 | | |
| 5-7 | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства | | |
| 5-7 | Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия | | |
| 2 | Основы военной подготовки | | |
| 2 | Начальная военная и медико-санитарная подготовка | | |
| 1 | Введение в технологию обслуживания | | |
| 3 | Проектная деятельность | | |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 10

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|---|---------------------------------------|----------------|
| 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 | | |

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 |
| 4,5 | Сервис-дизайн | Формирование гостиничного продукта | 8,9 |
| 2 | Безопасность жизнедеятельности | Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства | 8 |
| 1,2 | Организационные и технологические основы гостинич6ного и ресторанного дела | Организация производственно- технологических процессов гостиничного предприятия | 8 |



CMK РГУТИС

| æ | | | а |
|----------------|---|---------------------------------------|----------------|
| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 5,6 | Специализированные программные комплексы и системы управления отелем | | |



CMK РГУТИС

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Последующие дисциплины и виды практик | Номер семестра |
|----------------|---|--|----------------|
| 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 | | |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 13

4. Трудоемкость практики. Практика проводится в форме контактной работы

Для очной формы обучения:

| | | | | практическая | | | |
|-------------|----------|----------|-------------|-------------------------|----------|--|--------------------|
| | | | | T40 014TT111 0 014 0 ff | | | |
| 4 | 7 | 2 | 18 | 72 ак.ч., в том числе | | | |
| | | | | подготовка – 70 ак.ч. | | | |
| | | | | практическая | | | |
| 3 | 6 | 2 | 18 | 72 ак.ч., в том числе | | | |
| | | | | подготовка | | | |
| | | | | практическая | | | |
| | | единицах | единицах | единицах | единицах | | часах, в том числе |
| | семестра | зачетных | В неделях | В академических | | | |
| Номер курса | Номер | Объем в | Продолжител | ьность практики | | | |

Для заочной формы обучения

| Номер курса | Номер | Объем в | Продолжителы | ность практики | | | | | |
|-------------|----------|----------------------|--------------|------------------------|-----------|-----------------|----------|----------|----------|
| | семестра | зачетных единицах | | | В неделях | В академических | | | |
| | | | | | единицах | единицах | единицах | единицах | Сдиницах |
| | | | | практическая | | | | | |
| | | | | подготовка | | | | | |
| 4 | 7 | 4 | 4 | 144 ак.ч., в том числе | | | | | |
| | | | | практическая | | | | | |
| | | | | подготовка — | | | | | |
| | | | | 142 ак.ч. | | | | | |
| | | | Итого | 144 час. | | | | | |



ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

CMK РГУТИС

Λucm 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 | |



CMK РГУТИС

| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ | | | |
|--------------------------|---|---|---|--|--|--|
| 10-18/7 | 3. Анализ деятельности гостиничного предприятия | анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия и 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: | | | | | |



CMK РГУТИС

Лист 16

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 | стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного | 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 | 34 |



CMK РГУТИС

Λucm 17

| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ |
|--------------------------|-------------------------------|--|---|
| | | навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения | |
| | | Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой) | 2 |
| | | Итого: | 72 |



CMK РГУТИС

Λucm 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:

| тра | | | | Требования к отчетным материалам по практике | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|---------------------------------|--|--|
| Номер недели семестра | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия 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 | | П/У | | 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 |



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

CMK РГУТИС

Лист 19

| 10-18/6 | - навыки анализа | обязанностей | персонала | внутри | 36 | Π/\mathbf{y} | Отчёт | Раздел, посвящённый анализу 18 неделя | I |
|---------|---------------------------|-----------------|-----------|--------|----|------------------|---------|---|---|
| | производственно- | конкретной служ | бы | | | | В | функциональных обязанностей персонала, практики | i |
| | технологические процессов | | | | | | электро | анализу выполнения сотрудниками | |
| | и контроля за выполнением | | | | | | нной и | стандартов обслуживания и регламентов | |
| | 1 | | | | | | письмен | службы (приводится перечень | |
| | сотрудниками стандартов | | | | | | ной | проанализированных стандартов | |
| | обслуживания | | | | | | форме | обслуживания и регламентов взаимодействия | |
| | | | | | | | | служб с выявлением недостатков – на | |
| | | | | | | | | примере реального КСР) | |
| | | | | | | | | inpuniepe peumbnere reer) | |

Для заочной формы обучения:

| rpa | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | | :Ы | Требования к отчетным материалам по практике | | | |
|--------------------|--|---|----------------------|--------------------|--|---------------------------------|--|--|
| Номер недели семес | | | | Академические часы | Форма контроля (п/y) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия отчетных материалов (неделя) |
| 1-2/7 | навыки распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных навыки координации деятельности подчиненных | Выездное занятие на предприя индустрии гостеприимства. Проведение анализа систе взаимодействия между служба гостиничного комплекса, перег должностных инструкций распределения функциональн | им им иня и | 36 | П/У | | 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 |



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ **«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

CMK РГУТИС

Λucm 20

| 1-2/7 | - навыками анализа | обязанностей | персонала | внутри | 36 | П/У | Отчёт | Раздел, посвящённый анализу 2 неделя |
|-------|---------------------------|-----------------|-----------|--------|----|-----|---------|---|
| | производственно- | конкретной служ | бы | | | | В | функциональных обязанностей персонала, практики |
| | технологические процессов | | | | | | электро | анализу выполнения сотрудниками |
| | и контроля за выполнением | | | | | | нной и | стандартов обслуживания и регламентов |
| | сотрудниками стандартов | | | | | | письмен | службы (приводится перечень |
| | | | | | | | ной | проанализированных стандартов |
| | обслуживания | | | | | | форме | обслуживания и регламентов взаимодействия |
| | | | | | | | | служб с выявлением недостатков – на |
| | | | | | | | | примере реального КСР) |

5.2.2. Наименование раздела практики

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

Для очной формы обучения:

| тра | | | сы | | Т | ребования к отчетным материалам по практике | |
|--------------------|--|---------|------------------|----------------------|---------------------------------|---|--|
| Номер недели семес | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Академические ча | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия отчетных материалов (неделя) |



CMK РГУТИС

 $\Lambda ucm~21$

| 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 нормативноправовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность, в том числе наличие листов оценки качества функциональных обязанностей персонала (с критериями) | | П/У | электро нной и письмен ной 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) | |
|-------|---|--|--|-----|--|--|--|
|-------|---|--|--|-----|--|--|--|

Для заочной формы обучения:

| тра | | |)bi | Требования к отчетным материалам по практике | | | | |
|--------------------|--|---------|-------------------|--|---------------------------------|---|--|--|
| Номер недели семес | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Академические час | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия отчетных материалов (неделя) | |



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

CMK РГУТИС

 $\Lambda ucm~22$

| 3-4/7 | - навыки организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта | Выездное занятие на предприяти индустрии гостеприимства. Проведение анализа организаци контроля выполнения нормативно правовой и технологической документации, регламентирующегостиничную деятельность, в том числ наличие листов оценки качеств функциональных обязанностей персонал (с критериями) | I - i i | П/У | электро нной и письмен | 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:

| тра | | | CbI | | Т | ребования к отчетным материалам по практико | ; |
|--------------------|--|---------|------------------|----------------------|---------------------------------|---|--|
| Номер недели семес | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Академические ча | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия отчетных материалов (неделя) |



CMK РГУТИС

| 10-18/7 | гостиничного предприятия и использование результатов при формировании и | индустрии гостеприимства. Проведение анализа деятельности гостиничного предприятия с определением положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, оценка эффективности деятельности | 34 | П/У | нной и письмен | 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) — на примере реального КСР) | 18 неделя практики |
|---------|---|--|----|-----|-------------------|---|-----------------------|
|---------|---|--|----|-----|-------------------|---|-----------------------|



CMK РГУТИС

Лист 24

Для заочной формы обучения:

| тра | | | ;PI | | Т | ребования к отчетным материалам по практике | |
|-----------------------|---|---|--------------------|----------------------|--|---|--|
| Номер недели семестра | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Академические часы | Форма контроля (п/y) | Вид контрольного мероприятия | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставлен ия отчетных материалов (неделя) |
| 3-4/7 | - 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 | положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного | 34 | П/У | Отчёт в электро нной и письмен ной 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 |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 25

6. Фонд оценочных средств для проведения <u>промежуточной аттестации</u> обучающихся по практике

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

| No | Индекс | Содержание | Раздел | В результате | прохождения разд | епа практики |
|------|----------|---------------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| п/ | компе- | компетенции | практики, | | цего формирование | |
| П | тенции, | (индикатора | обеспечивающ | | гижения компетенц | |
| ** | индикато | достижения | ий этапы | (пидикатора дост | должен: | ini) ooj iaioii(iiiie)i |
| | ра | компетенции) | формирования | Знать | уметь | владеть |
| | достижен | компетенции) | компетенции | Shaib | yWC1B | владеть |
| | ия | | (индикатора | | | |
| | компетен | | достижения | | | |
| | ции | | компетенции) | | | |
| | ции | | компетенции) | | | |
| 1 | УК-2 | Способен | Ознакомление | - теоретические | - формировать | - навыками |
| | | определять | | основы | основные | формирования |
| | | круг задач в | С | | | идеи проекта и |
| | | рамках | организационн | определения | разделы | обоснования |
| | | поставленной | ой структурой | целей, задач и | сводного плана | принятых |
| | | цели и | гостиничного | структуры | проекта, исходя | решений по |
| | | выбирать | предприятия. | проекта | ИЗ | проекту; |
| | | оптимальные | Изучение | | действующих | - навыками |
| | | способы их | нормативной | | правовых норм | обоснования |
| 1 | | решения, | и | | имеющихся | выбора |
| | | исходя из | технологическ | | · | оптимального |
| | | действующих | ой | | 1 71 | способа |
| | | правовых | документации | | ограничений | совершенствова |
| | | норм, | и требований | | | ния |
| | | имеющихся | производствен | | | деятельности |
| | | ресурсов и | ного | | | гостиничного |
| | | ограничений | инструктажа | | | предприятия. |
| | | - | Технологии | | | 1 '' 1 |
| | | | делопроизводс | | | |
| | | | тва и | | | |
| | | | выполнения | | | |
| | | | | | | |
| | | | регламентов служб | | | |
| 2 | УК-2.1 | Определяет | - | - основы | - определять | - навыками |
| | J IX-2.1 | связи между | Ознакомление | | 1 | |
| | | поставленными | С | проектной | связи между | создания |
| | | задачами и | организационн | деятельности в | поставленными | проекта, |
| | | ожидаемые | ой структурой | гостиничной | задачами и | концепции, |
| | | результаты их | гостиничного | деятельности: | ожидаемыми | алгоритма |
| | | решения, | | цели и задачи, | результатами их | внедрения |
| | | формулирует | предприятия. | сроки и этапы | решения, | технологическог |
| | | проблему, | Изучение | • | формулировать | |
| | | решение | нормативной | планирование, | | * |
| | | которой | И | целевые | проблему, | целью его |
| | | _ | технологическ | нормативно- | решение | успешной |
| | | напрямую | ой | правовая база; | которой | реализации |
| | | связано с | документации | - основные | напрямую | применительно к |
| | | достижением | и требований | этапы создания | связано с | специфике |
| | | цели проекта | производствен | | | _ |
| ldot | | | НОГО | И | достижением | индустрии |



СМК РГУТИС

Λucm 26

| | VIII 2 2 | D | инструктажа Технологии делопроизводс тва и выполнения регламентов служб | формирования проекта, алгоритм внедрения технологическо го процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства | цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства | гостеприимства |
|---|----------|--|---|--|---|---|
| 3 | УК-2.2 | В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Ознакомление с организационн ой структурой гостиничного предприятия. Изучение нормативной и технологическ ой документации и требований производствен ного инструктажа Технологии делопроизводс тва 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 совершенствова нию деятельности гостиничного предприятия. | - навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания |



СМК РГУТИС

Λucm 27

| ответственност и в соответствии с запланированны ми ресультатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач ногответствиност пиструктажа Технологии делопроизводствен выполнения регламентов служб служб собщественного питания регламентов служб с | 4 | VIII 2 2 | O | | orrorr1 | | *************************************** |
|---|---|----------|----------------|---------------|----------------|----------------|---|
| результатами корректирует способы решения задач и требований протводствени с запланировани корректирует способы решения задач и требований протводствени с запланировани корректирует способы трешения задач и решения задач и решения задач и решения задач и результатами корректирует способы трешения задач и решения задач и результатами корректирует способы трешения задач и результатами корректирует способы трешения задач применительно корректировать способов решения задач применительно и собходимости корректировать способов решения задач применительно и общественного питания 5 УК-3 Способен осуществлять социальное вазамодействи е преданизовывать свою роль в командае 1 | 4 | УК-2.3 | , | Ознакомление | | · | |
| являн в зоне своей опеттеленност и в в соответствиност и в в необходимости корректирует способы прешения задач в зоне своей опеттельног корректирует способы прешения задач в зоне своей опетственност корректирует способы прешения задач в зоне своей опетствии с задач в зоне своей опетественност и у в в соответствии с задач в зоне своей опетественност и у в задач в занавированным и технологическ об задач в зоне своей опетественност и у в задач в занавированным и результатами контроля, при необходимости корректировкод предъеденного предъеденност и делогорой пре | | | * | С | | * | - |
| ответственност и в соответствии с запланированны ми результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач призводствен решения задач призводствен пого инструктажа Технологии делопроизводствен пого служб предъявать сопивальное взаимодействи с пужбами регламиодействи с способы взаимодействи с способы взаимодействи с способы взаимодействи с способы предъявановать способы предъявановать способы взаимодействи с способы предъявановать способы предъявать способы предъявановать способы | | | | организационн | | | |
| редириятия. и в редириятия. и предириятия. и предириятия. и предириятия. и предириятия. и предириятия. и предириятия. и поставленной поставленной поставленной поставленной поставленной поставлений сроекторов, при необходимости корректирует способы решения задач приводствен ного интетруктажа Технологии делопроизводе тва и выполнения регламентов сплужб В УК-3 Способен осуществлять социальное вазимодействи с общественного питания В Организация постинной дождействии с общественного питания Организация поставленной питания пествориться но общественного питания Общественного питани | | | | ой структурой | | | |
| результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач в технологичех об документации и требований презультатами и требований петруктажа Технологич делопроизводствен пого выполнения регламентов служб выполнения регламентов служб вызмодействи с м в выполнения регламентов служб вызмодействи с между гостиничного комплекса выполнения регламентов служб вызмодействи с между комплекса выполнения регламентов стратегь и предытавлять свою роль в компиде | | | ответственност | гостиничного | подразделений, | своей | своей |
| Бункли и празнанированными и пероходимости контроля, при необходимости корректирует способы решения задач неструктажа Технологич делопроизводетва и выполнения регламентов служб Выполнения регламентов служб Способен осуществлять сидиальное выполействи с выпильное выполействи с выпильное выполействи с соответствии с запланировани и технологии делопроизводеть и неструктажа применительно и общественного питания 5 УК-3 Способен осуществлять социальное выпилодействи с неструктама и делопроизводеть и неструктама применительно и общественного питания 5 УК-3 Способен осуществлять социальное выпильное выпильное выпильное выпильное выпильное выпильное выпильное потактиви постиничной деятельности; общения, работы в компедеты в компедеты в компедеты в компедеты в компедеты необходимости способы решения задач применительно постеприиметва и постеприимета не постеприимета не постеприиметва и постеприиметва и постеприим | | | ИВ | предприятия. | возможные | ответственност | ответственности |
| ми результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач и технологии делопроизводствие и пото штания делопроизводствие и делопроизводства и делопроизводствие и делопроизводствие и делопроизводствие и делопроизводствия и делопроизводствие делопроизводствие и делопроизводствие и делопроизводствие и делопроизводствие делопроизводствие делопроизводствия и делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствия делопроизводствии и делопроизводствительного пределенного делопроизводствия делопроизводствительного делопроизво | | | | | пути решения | И В | в соответствии с |
| результатами контроля, при необходимости корректирует способы пото инструктажа Техилологии делопроизводет выполнения регламентов служб Тостеприимства и результатами необходимости и требований производствен необходимости делопроизводе тва и выполнения регламентов служб Технологии делопроизводе тва и выполнения регламентов служб Тостеприимства и решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Тостивальное взаимодействи с срожбом действие с стратегии и реализовывать свою роль в команде Тостицичного комплекса Технологии делопроизводе транизация компроля, при необходимости и применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Тостицичного командообразов заимодействие в команде и команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций деятельности подгиненных; стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Технологии делопроизводе транизация компроля, при необходимости корректировки способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Тостиничного командообразов заим действие в команде и команде и команде и команде и тостиничного общения, в том числе с иностранными партнерами. Технологии делопроизводе транизация контроля, при необходимости корректировки способы решения задач применительно к сфере индустрии потестеприимства и общественного питания Тостиничного к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Технологии делопровать контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно контроля, при необходимости корректировать и общественного питания Тостеприимства и общественного питания Тостепримства и общественного питания Тостепримства и общественного питания Тостепримства и общественного питания Тостепримства и общественного питания Тостепримст | | | • | нормативной | поставленных | соответствии с | запланированны |
| общественного питания Темпологии выполнения регламентов служб Темпологии выполнения регламентов служб Темпологии выполнения регламентов служб Темпологии выполнения регламентов служб Темпологии делопроизводет на инферсительного служб Темпологии степриметва и общественного питания Темпологии делопроизводет на инферсительного питания Темпологии необходимости и делопроизводет на инферсительного питания Темпологии необходимости и делопроизводет денения вадач применительно способы пременительно и общественного питания Темпологии необходимости и делопроизводет денения вадач применительно и общественного питания Темпологии необходимости и делопроизводет денения вадач применительно и общественного питания Темпологии необходимости и делопроизводет денения вадач применитальное пременительного питания Темпологии необходимости и делопроизводет денения вадач применительное питания Темпологии необходимости инферсительного питания Темпологии необходимости и дело | | | | И | задач в зоне | запланированн | ми результатами |
| необходимости корректирует производствен решения задач производствен ного инструктажа технологии делопроизводе тва и выполнения регламентов служб 5 УК-3 Способен осуществлять сощиальное взаимодействи с и реализовывать свою роль в команде 5 оумествлять сюманде 6 оумествлять сюманде 6 оумествлять сюманде 6 оумествлять сюманде 7 отничного общественного питания 8 общественного питания 9 общественного питания 1 общественного питания 2 общественного питания 2 общественного питания 2 общественного питания 3 общественного питания 3 общественного питания 3 общественного питания 4 общественного питания 5 общественного питания 5 общественного питания 5 общественного питания 6 общественного питания 7 общественного питания 8 общественного питания 9 общественного питания 1 обществен | | | | | своей | ЫМИ | контроля, при |
| корректирует способы решения задач потом инструктажа технологии делопроизводе служб по служб | | | | | ответственност | результатами | необходимости |
| способы решения задач пиструктажа Технологии делопроизволе тва и выполнения регламентов служб контроля, при применительно смере индустрии гостеприимства и общественного питания 5 УК-3 Способен осуществлять сощиальное взаимодействи е и реализовывать сощо роль в команде 8 Команде 5 УК-3 Способен осуществлять сощиальное взаимодействи е и реализовывать социальное общественного позволя себе проявления подътвенных постиничного комплекса комплекса иностранными партнерами. Способы решения задач контроля, при неокоздимости способы применительно к сфере индустри гостеприимства и общественного питания 1 | | | | | И В | контроля, при | |
| решения задач пого инструктажа технологии делопроизводе тва и выполнения регламентов служб пужб и фетания применительно сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Технологии делопроизводе страниментельно к фере индустрии гостеприимства и общественного питания Тостеприимства и общественного питания Тостиничного взаимодействи е и и реализовывать свию роль в команде Тостиничного команде Тостиничного команде Тостиничного команде Тостиничного команде Тостиничного команде Тостиничного бидения, вадач применительно к фере индустрии гостеприимства и общественного питания Тостиничной деятельности; подчиненных; работы в команде и подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной деятельности подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной деятельности подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной деятельности подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной котрумность и общественного питания Тостиничной деятельности подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной котрумность и общественного питания Тостиничной работы в команде и общественноги подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого сощальные, з тинческие, конфессиональные и культурные различия. Тостиничной деятельности подчиненных; работать в коллективе, стратегии и тактики речевого сощанымые, з тинческие, конфессиональные в тинческие и командоваться и общественного питания Тостиниченных задач постиненн | | | | * | соответствии с | необходимости | способов |
| Технологии делопроизводе тва и выполнения регламентов служб Тужб Тужб Способен осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать социальное взаимодействи с потиничного команде Команде Команде Тужбами Постиничного комилекса Команде Комилекса Команде Команд | | | решения задач | - | запланированн | корректировать | решения задач |
| делопроизводс тва и выполнения регламентов служб | | | | инструктажа | ЫМИ | способы | применительно к |
| тва и выполнения регламентов служб Тостеприимства и общественного питания Тостинчной деятънственна и общественного питания Тостинчной деятънственна и общественног | | | | Технологии | результатами | решения задач | сфере индустрии |
| Тва и выполнения регламентов служб | | | | делопроизводс | контроля, при | применительно | гостеприимства |
| регламентов служб Способен осуществлять социальное взаимодействи реализовывать свюю роль в команде войнекса Организация разлимодействи социальное взаимодействи реализовывать свюю роль в команде команде Организация размиодействи деятельности; социальное взаимодействи свюю роль в команде команде Организация размиодействи деятельности; социальное взаимодействи работы в команде и позволяя себе позволя себе позвол | | | | тва и | необходимости | к сфере | и общественного |
| регламентов служб регламентов к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания регламентов командоморазов ания в гостиничной реализовывать свою роль в команде регламентов к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания реализовывать свою роль в команде регламентов к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания разимодействие в команде и позволяя себе позволяе себе позволяем себе позволяем себе позволяем себе позволяем себе позволяем себе позв | | | | | способы | индустрии | питания |
| осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде команде осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде команде осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать социальное стужбами гостиничного комплекса комплекса осуществлять социальное взаимодействи гостиничной деятельности; - правила работы в команде и позволяя себе проявления лишних эмощий людиненных; - работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, заимодействи проявления и проявления интереса к мнению речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. конфессиональные заимодействие в команде и координацию деятельности; - правила работы в команде, не позволяя себе проявления проявления интереса к мнению воспринимать социальные, заимодействие в команде и координацию деятельности; - работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, заимодействие в команде и координацию деятельности; - правила работы в команде и координацию деятельности; - правила работы в команде и координацию деятельности; - правимам прочиненных; - навыками интереса к мнению воспринимать социальные, заимодействие в команде и координацию деятельности; - правима прочиния прочиненных; - навыками интереса к мнению воспринимать социальные, заимодействие в команде и координацию деятельности; - правима прочиненных; - навыками обществления и подчиненных; - навыками обществления и подчиненных; - навыками интереса к мнению воспринимать социальные, заимодействие в команде и координацию деятельности; - работы в команде и | | | | | решения задач | гостеприимства | |
| К сфере индустрии гостеприимства и общественного питания Тук-3 Способен осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать совою роль в команде команде Комплекса Комплективе, Компринимать | | | | = | применительно | И | |
| Тостеприимства и общественного питания Тостеприимства и общественного питания Тостипитания Тостипитани | | | | City iko | к сфере | общественного | |
| В | | | | | индустрии | питания | |
| Тук-3 Способен осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде тостиничного комплекса тостиничного общения, в том числе с иностранными партнерами. тостиными партнерами. тостиничной коммуникации партнерами. тостиничной команде и кома | | | | | гостеприимства | | |
| Тук-3 Способен осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде тостиничного комплекса тостиничной деятельности; подчиненных; проявления подчиненных; навыками проявления интереса к коллективе, социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. трудовом коммуникации в трудовом коммуникации в трудовом коммуникации в трудовом коммуникации в трудовом комллективе, толерантно тоститие, тоститие, толерантно тоститие, тоститие, толерантно тоститие, то | | | | | И | | |
| Тук-3 Способен осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде Тостиничного общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостижения ваимодейство общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостижения ваимодействие в команде Тостиничной деятельности; стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостижения ваимодействие в команде и позволяя себе проявления деятельности подчиненных; - работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной деятельности подчиненных; - работать в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. Тостиничной деятельности подчиненных; - работать в команде и позволяя себе проявления проявления позволяя себе позволяя себе позволяя себе позволяя себе порявления подчиненных; - работать в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в команде и позволяя себе позволяя себе позволяя себе позволяя себе позволяя себе позволяя себе порявления подчиненных; - работать в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в коллективе, толерантно в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в коолективе, толерантно в подчиненных; - работать в команде и координацию деятельности подчиненных; - работать в координацию деятельно | | | | | общественного | | |
| осуществлять социальное взаимодействи с и реализовывать свою роль в команде команде команде команде командообразов ания в гостиничной деятельности; свою роль в команде команде команде команде команде командообразов ания в гостиничной деятельности; свою роль в команде команде команде команде и позволяя себе проявления деятельности подчиненных; - работать в проявления итактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. в том числе с иностранными партнерами. командообразов ания в гостиничной команде и команде, не позволяя себе проявления лишних эмоций подчиненных; - навыками окружающих; - навыками окружающих; - навыками в и культурные различия. команде и позволяя себе проявления подчиненных; - навыками подчиненных; - навыками окружающих; - навыками в и культурные различия. команде и позволяя себе проявления подчиненных; - навыками окружающих; - навыками оффективного коммуникации в трудовом коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | питания | | |
| осуществлять социальное взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде команде взаимодействи на реализовывать свою роль в команде команде взаимодействи на реализовывать свою роль в команде команде взаимодействи на в команде и координацию деятельности; проявления деятельности проявления проя | 5 | УК-3 | Способен | Организация | | | |
| взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде взаимодействи е и реализовывать свою роль в команде команде команде команде команде в команде в команде и реализовывать свою роль в команде комплекса комплекса в команде и гостиничного комплекса в команде и гостиничной деятельности проявления лишних эмоций проявления и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. конфессиональные различия. в том числе с и комранде и команде и позволяя себе проявления лишних эмоций проявления интереса к менению окружающих; - навыками убрективной комструктивного решения в вопросов и достижения взаимопонимани я; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | • | - | _ | 1 1 1 | * |
| е и реализовывать свою роль в команде команде службами реализовывать свою роль в команде команде службами реализовывать свою роль в комплекса комплекса комплекса службами работы в подчиненных; - навыками тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. в том числе с иностранными партнерами. команде проявления проявтенном проявления проявления проявления проявления проявления проявления проявления проявления проявтеньых наченьых прочимантых прочима | | | · | | | · · | |
| реализовывать свою роль в команде гостиничного свою роль в команде гостиничного свою роль в команде гостиничного свою роль в комплекса гостиничного комплекса гостиничного комплекса гостиничного комплекса гостиничного комплекса гостиничного комплекса гостиничного комплективе, готрать в подчиненных; навыками проявления проявления проявления проявления проявления проявления подчиненных; навыками править подчиненных; навыками подчиненных; навыками править подчиненных; навыками править подчиненных; навыками подчиненных | | | | = | | | |
| команде команде команде команде команде комплекса работы комлективе, стратегии тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами. конфессиональн ые и культурные различия. коммуникации в трудовом комлективе, толерантно конфективного решения вопросов и культурные различия. | | | - | • | 1 1 | * " " | |
| команде конструктивного конфессиональн конфессиональн конфессиональн конфессиональн конструктивного конструк | | | - | | | | |
| стратегии и тактики толерантно мнению речевого общения, социальные, навыками вопросов и культурные различия. взаимопонимания; навыками эффективной коммуникации втрудовом коллективе, толерантно | | | - | ROMIDIERCA | • | | |
| речевого общения, социальные, навыками втом числе с иностранными партнерами. конфессиональн решения вопросов и культурные различия. взаимопонимания; навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | стратегии и | _ | - |
| общения, социальные, - навыками в том числе с иностранными партнерами. В и вопросов и культурные достижения различия. Взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | тактики | толерантно | мнению |
| в том числе с иностранными конфессиональн партнерами. Конфессиональн ые и вопросов и культурные достижения различия. Взаимопонимания; навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | = - |
| иностранными партнерами. конфессиональн ые и вопросов и культурные достижения различия. взаимопонимания; навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | |
| партнерами. ые и вопросов и культурные достижения различия. взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | конструктивного |
| культурные достижения различия. взаимопонимания; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | • | _ | _ |
| различия. взаимопонимані я; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | - |
| я; - навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | взаимопонимани |
| эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | я; |
| коммуникации в трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | |
| трудовом коллективе, толерантно | | | | | | | * * |
| коллективе, толерантно | | | | | | | = |
| толерантно | | | | | | | |
| | | | | | | | · · |
| I ВОСПОИНИМАЯ | | | | | | | воспринимая |
| социальные, | | | | | | | |



СМК РГУТИС

 $\Lambda ucm~28$

| 6 | УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя | Организация взаимодействи я между | - основы тим- билдинга, формы взаимодействия | - взаимодейство вать с членами коллектива, | этнические, конфессиональные и культурные различия. - навыками взаимодействия с членами коллектива, |
|---|--------|--|---|---|--|--|
| | | из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | службами гостиничного комплекса | с членами коллектива, стратегии и 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 | применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрироват ь способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания | применения в процессе коммуникации 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 |



СМК РГУТИС

| 7 | УК-3.2 | При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Организация взаимодействи я между службами гостиничного комплекса | - особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимств а и общественного питания | - учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат | - навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания |
|---|---------|--|---|---|--|---|
| 8 | y K-3.3 | Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата | Организация взаимодействи я между службами гостиничного комплекса | - возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимств а и общественного питания | - принимать во внимание возможные угрозы и риски в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания | - навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания |
| 9 | ПК-4 | Способен организовыват ь и контролироват ь производствен но- | Организация взаимодействи я между службами гостиничного комплекса | производствен но- технологически е процессы в сфере гостеприимства и общественного | организовывать и контролировать производственн о- технологически е процессы в сфере | - навыками организации производственн о- технологически х процессов в сфере гостеприимства |



СМК РГУТИС

 $\Lambda ucm~30$

| | | ие процессы и их качество в сфере гостеприимств а | | питания | гостеприимства и общественного питания | и общественного питания |
|----|--------|--|--|---|--|--|
| 10 | ПК-4.1 | Организовывает производственн о- технологически е процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям | Анализ качества выполняемых работ функциональны ми подразделениям и гостиницы Анализ факторов организационн ой среды гостиничного предприятия (SWOT- анализ) | - современные технологии гостиничной деятельности | производственн о- технологически е процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям | - навыками анализа технологий гостиничной деятельности и разработка рекомендаций по совершенствова нию производственно - технологических процессов гостиничного предприятия |
| 11 | ПК-4.2 | Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персоналтехнологий | Анализ качества выполняемых работ функциональны ми подразделениям и гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональны ми подразделениям и 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 технологически х процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам | Анализ качества выполняемых работ функциональны ми подразделениям и гостиницы Анализ качества выполняемых работ функциональны ми подразделениям и гостиницы | - основы совершенствова ния контроля качества гостиничных услуг | - разрабатывать операционные стандарты гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям | - навыками разработки стандартов операционных процедур для совершенствова ния контроля качества предоставления гостиничных услуг |



СМК РГУТИС

| 13 | ПК-6 | Способен проектировать новые гостиничные продукты | Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводс тва и | - основы проектирования новых гостиничных продуктов туристскогостиничных комплексов | - проектировать новые гостиничные продукты | - навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско- гостиничных комплексов |
|----|--------|--|--|--|---|---|
| 14 | | | выполнения регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания | | | |
| 14 | ПК-6.1 | Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта | Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводс тва и выполнения. регламентов служб Технологии обеспечения качества обслуживания . Анализ уровня материальнотехнического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации. | - тенденции развития туризма РФ; - туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристскогостиничных комплексов | - осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей создания нового гостиничного продукта | - навыками исследования, туристских ресурсов, технологий и тенденции развития для совершенствова ния деятельности гостиничного предприятия и проектирования новых гостиничных продуктов |
| 15 | ПК-6.2 | Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в | Анализ деятельности гостиничного предприятия Технологии делопроизводс тва и выполнения | - современные технологии, в том числе ресурсосберега ющие | - применять современные технологии для разработки нового гостиничного продукта; - обоснованно | - навыками разработки гостиничного продукта с учетом современных технологий, в том числе ресурсосберега |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Λucm 32

| | | | | | | 1 |
|----|---------|----------------|----------------|---------------|----------------|--------------|
| | | том числе | регламентов | | применять | ющих |
| | | ресурсосберега | служб | | современные | |
| | | ющих | on me | | технологии, в | |
| | | | Технологии | | том числе | |
| | | | обеспечения | | ресурсосберега | |
| | | | качества | | ющие | |
| | | | обслуживания | | | |
| 16 | ПК-6.3 | Формирует | • | HOWNOWH DITTO | напонгоорожи | HODI HOMH |
| 10 | 11K-0.5 | | Анализ уровня | - нормативные | - использовать | - навыками |
| | | спецификацию | материально- | требования | нормативные | применения |
| | | материально- | технического | материально- | требования для | нормативных |
| | | технического | состояния и | технического | обоснования | требований к |
| | | обеспечения | качества услуг | оснащения | материально- | формированию |
| | | гостиничного | и их | гостиничного | технического | спецификаций |
| | | комплекса, | соответствие | предприятия | оснащения | материально- |
| | | согласно | требованиям | | гостиничного | технического |
| | | нормативным | системы | | предприятия | обеспечения |
| | | требованиям | классификаци | | | новых |
| | | | И | | | гостиничных |
| | | | | | | продуктов и |
| | | | | | | туристско- |
| | | | | | | гостиничных |
| | | | | | | комплексов; |
| | | | | | | - навыками |
| | | | | | | формирования |
| | | | | | | спецификации |
| | | | | | | материально- |
| | | | | | | технического |
| | | | | | | обеспечения |
| | | | | | | гостиничного |
| | | | | | | |
| | | | | | | комплекса, |
| | | | | | | согласно |
| | | | | | | нормативным |
| | | | | | | требованиям |
| | | | | | | |

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

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.

^{*} при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

учреждение высшего образования «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| CMK | РГУ | ТИС |
|-----|-----|-----|
| | | |

Лист 33

Лля очной формы обучения:

| для оч | ля очной формы обучения: | | | | |
|---------|--|---|---|--|--|
| Неделя | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части) | Вид и содержание контрольного задания | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи | | |
| 1-9/6 | Основы взаимодействия между службами гостиничного комплекса | Раздел отчета, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций | проведения в письменном отчёте (приводится перечень должностных | | |
| 10-18/6 | | Раздел отчета, посвящённый анализу функциональных обязанностей персонала, анализу выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы | проведения в письменном отчёте | | |
| 1-9/7 | Организация контроля выполнения нормативноправовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | контроля выполнения нормативно-правовой и | проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе | | |
| 10-18/7 | Анализ деятельности гостиничного предприятия | Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности гостиницы, анализу факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных и сторон, возможностей и угроз гостиничного предприятия, а также анализу уровня обслуживания потребителей (формируется индивидуально каждым обучающимся) | Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте положительных и отрицательных сторон, возможностей и угроз гостиничного | | |



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| СМК РГУТИС |
|------------|
| |

Λucm 34

Для заочной формы обучения:

| для заочной формы ооучения: | | | | |
|-----------------------------|--|---|---|--|
| 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, посвящённый анализу взаимодействия между службами гостиничного комплекса распределения обязанностей персонала, анализ должностных инструкций | проведения в письменном отчёте | |
| 1-2/7 | | | 1 - | |
| 3-4/7 | Организация контроля выполнения нормативноправовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность | контроля выполнения нормативно-правовой и | Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированной нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность) в том числе | |
| 3-4/7 | Анализ деятельности гостиничного предприятия | Раздел отчёта, посвящённый 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) | 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 <u>балльная технология</u>, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| CMK PI | утис |
|--------|------|
|--------|------|

Лист 35

практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльная 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.

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. Ульянченко, 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. Можаева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаева, 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.com/catalog/product/2124356
- 6. Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. Москва : ИНФРА-М, 2022. 236 с. (Высшее образование:



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| СМК РГУТИ | C |
|-----------|---|
| | |
| | |

Aucm 36

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.com/catalog/product/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.: Издательскоторговая 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 / кол. авторов: А.Д. Чудновский, В.С. Ивановский, М.В. Мальцева, А.Ю. Гулиев, М.В. Арифуллин, О.В. Тараканова, И.В. Погорелко, Д.В. Акопян; под общ. ред. А.Д. Чудновского. М.: РУСАЙНС, 2024. 66 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-466-07437-6. Текст: электронный. URL: https://book.ru/book/955194
- 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/



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Λucm 37

- 8. 14 главных журналов и порталов про гостиничный бизнес для отельеров: https://www.travelline.ru/blog/14-glavnykh-zhurnalov-i-portalov-pro-gostinichnyy-biznes-dlyaotelerov/
 - 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. Γα3eτα. Ru. https://www.gazeta.ru/style/news/2023/05/19/20469116.shtml
 - 15. Инклюзивное образование. https://xn--80aabdcpejeebhqo2afglbd3b9w.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-vypolnyaet-samye-neobycinye-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/sertifikacziya/reestr-standartov/
- 22. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): https://qa-hotelservice.ru/about/
 - 23. Впочо. 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» (Плановоэкономический 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

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| CMK | PΓ | УT | ИС |
|-----|----|----|----|
| | | | |

Aucm 38

- 30. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-Ф3) (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. 2021-79c. 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 интернетжурнал) всё об индустрии гостеприимстве и питания: https://www.horecamagazine.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. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ): https://wciom.ru/

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| СМК РГУТИС |
|------------|
| |

Aucm 39

·

- 6. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных «Российский институт стандартизации»): https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/
- 7. Министерство инвестиций, промышленности и науки Московской области (информационно-справочная система). Инновационные территориальные кластеры: https://mii.mosreg.ru/deyatelnost/tehnicheskoe-regulirovanie
- 8. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации https://mintrud.gov.ru/opendata/7710914971-reestr_profstandartov
- 9. Информационная справочная система «Справочно-правовая система "Консультант+"». http://www.consultant.ru
- 10. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы "Гарант"» (информационно-правовой портал «Гарант.py»). http://www.garant.ru
- 11. <u>Профессиональная справочная система / консорциум «Кодекс» и «Техэксперт»:</u> https://kodeks.ru/
- 12. Информационно-справочная система «Кадровый электронный документооборот» («Directum»):
- https://www.directum.ru/products/hr_pro?utm_source=cpc&utm_medium=yandex&utm_campaign=hr_poisk_retarget&utm_content=system&utm_term=информационно%20кадровые%20системы&yclid=13698189533497262079
- 13. Информационно-справочная система «Кадровое дело»: https://lkadry-kdelo.ru/index.html
- 14. <u>Информационно-справочная система Интернет-версии проекта HR-Portal: https://hr-portal.ru/TOOL?page=1</u>
- 15. <u>Национальная экономическая энциклопедия (информационно-справочная система):</u> https://vocable.ru/
- 16. Информационно-справочная
 система
 Федерального
 образовательного
 портала

 «Экономика.
 Социология.
 Менеджмент».

 https://web.archive.org/web/20190503144940/http://www.ecsocman.hse.ru/
- 17. Данные исследований IQ Media (онлайн-издание НИУ ВШЭ «Медиа для людей»): http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/
- 18. <u>База данных: Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства.</u> https://ofd.nalog.ru/
- 19. База данных Института научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН), профессиональная база данных. Библиотека им. В.Г. Белинского. Путеводитель по поиску библиографической информации: http://book.uraic.ru/project/poisk_katalogi/inion.htm
- 20. База данных статей по философии Центра гуманитарных исследований РГУТИС (профессиональная база данных). http://www.philosoph.me
- 21. База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН (профессиональная база данных). https://iphras.ru/
- 22. 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.



«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

| СМК РГУТИС | |
|------------|--|
| | |

Лист 40

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