



**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО  
«РГУТИС»

Протокол №4 от «31» октября 2023 г.

**Утверждаю:**

Ректор

А.А. Федулин

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

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы

*магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

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

**Квалификация: магистр**

*год начала подготовки: 2024*

**Разработчик:**

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

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

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

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

наименование Высшей школы	номер и дата протокола
<i>Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>№6 от «30» октября 2023 г.</i>



## 1. Аннотация программы практики

**Вид практики:** учебная

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

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

**Форма проведения практики:** дискретно.

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

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

Программа 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.

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

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

Учебная практика проводится на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

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

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

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 1 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 36 часов. Проводится на 1 курсе



в 1 семестре на очной и заочной формах обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

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

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

## 3. Место практики в структуре ОПОП:

### 3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

#### 1 семестр для очной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик <sup>1</sup>	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		1	Современные методы исследований
		1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности
		1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля
		1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

<sup>1</sup> Предшествующих практик нет



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



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик <sup>1</sup>	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		4	Преддипломная практика

*1 семестр для заочной формы обучения:*

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

<sup>2</sup> Предшествующих практик нет



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

#### 4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

*Для очной/заочной форм обучения:*

Номер	Номер	Объем в	Продолжительность практики
-------	-------	---------	----------------------------



курса	семестра	зачетных единицах	В неделях	В академических часах, (в том числе практическая подготовка)
1/1	1/1	1/1	1/1	36/36 (34/34)



## 5. Содержание практики, формы отчетности по практике

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

*Для очной/заочной форм обучения:*

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

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



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

Для очной/заочной форм обучения:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

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

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

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

## 7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

#### *Перечень учебной литературы:*

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391793>
2. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н. В. Дмитриева, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Р. Н. Ушаков ; под ред. Н. А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391634>
3. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства : учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 512 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0441-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1669592> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398937>
4. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1451839> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=416605>

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

1. Электронно-библиотечная система BOOK.ru <https://book.ru>
2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM <https://znanium.com>
3. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>



4. Перечень статей, изданных и принятых к публикации в изданиях, рекомендованных ВАК [http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi\\_VAK.pdf](http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi_VAK.pdf)
5. Перечень статей, изданных и принятых к публикации в зарубежных изданиях [http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi\\_v\\_zarubeghnyx\\_izdaniyah.pdf](http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi_v_zarubeghnyx_izdaniyah.pdf)
6. Сборники научных статей РГУТИС <https://sciup.org/journal-1401406/issues>
7. Архив научного журнала РГУТИС «Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса» <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
8. Архив научного журнала РГУТИС «Сервис plus» (ВАК) <https://service-plus.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
9. Архив научного журнала РГУТИС «Сервис в России и за рубежом» (ВАК) <https://ruseservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
10. Архив научного журнала РГУТИС «Современные проблемы туризма и сервиса» (ВАК) <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <http://cyberleninka.ru/>
12. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
13. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
14. Медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
15. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
16. Портал про гостиничный бизнес <https://hotelier.pro>
17. Новости про гостиничный бизнес [https://horeca.estate/?utm\\_medium=email&utm\\_source=Unisender&utm\\_campaign=297990990&utm\\_content](https://horeca.estate/?utm_medium=email&utm_source=Unisender&utm_campaign=297990990&utm_content)
18. Гостиничный бизнес «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru>
19. Блог для отельеров [https://www.travelline.ru/blog/?utm\\_source=email&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=podboverka\\_april](https://www.travelline.ru/blog/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=podboverka_april)
20. Блог для отельеров <https://bnovo.ru/blog/>
21. Журнал про гостиничный бизнес HOTEL.report <https://hotel.report>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: портал открытых данных Министерства экономического развития <https://www.economy.gov.ru>
4. Реестр профессиональных стандартов. <https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
5. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
6. ГОСТы по туризму (информационно-справочная система) <https://tour-vestnik.ru/gosty-po-turizmu>
7. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных) <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
8. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов (информационно-справочная система) <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>



9. Интернет-версия справочно-правовой системы "Гарант" (информационно-правовой портал "Гарант.ру") <https://www.garant.ru>
10. Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система) <https://www.rsl.ru>
11. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система) <https://nlr.ru>
12. База данных ИНИОН (профессиональная база данных) <http://inion.ru/ru/resources/bazy-dannykh-inion-ran/>
13. Российская Книжная Палата (информационно-справочная система) <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

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

Вид учебных занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Центр классификации объектов туриндустрии РГУТИС
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекционное оборудование Доска