



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:

Первый проректор

Н.Г. Новикова

**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: 2026

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>Протокол № 8 от 13 января 2026 г.</i>

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

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	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		1	Современные методы исследований
		1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности
		1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля
		1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-	-	2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и

¹ Предшествующих практик нет



Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			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
		1	Проектная деятельность
		1	Организация учебной и научной деятельности магистра
		2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
		2	Производственная практика - Практика



Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		3	Производственная практика - Организационно-управленческая практика
		4	Преддипломная практика

1 семестр для заочной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ²	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

² Предшествующих практик нет



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

4. Трудоемкость практики



Практика проводится в форме контактной работы.

Для очной/заочной форм обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, (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 ³ . Подготовка отчета по практике.	36/36

³ Для очной и заочной формы обучения проводится на базе Лаборатории гостиничного проектирования

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

Для очной/заочной форм обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых	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, выполненных 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, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892> – Режим доступа: по подписке.
2. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.М. Морозов, Н.Ф. Маврина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 247 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2019765>
3. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 326 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/978913. - ISBN 978-5-16-019372-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2111930>
4. Демидов, В. В., Аналитика эффективного управленца : учебное пособие / В. В. Демидов. — Москва : Русайнс, 2024. — 283 с. — ISBN 978-5-466-05127-8. — URL: <https://book.ru/book/952719>
5. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0945-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2019771>
6. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2091904>

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. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <http://cyberleninka.ru/>
5. Перечень статей, изданных и принятых к публикации в изданиях, рекомендованных ВАК <https://rguts.ru/about/scientific-activity>
6. Библиотека диссертаций <http://www.dslib.net/#5>
7. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
8. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
9. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
10. Портал про гостиничный бизнес <https://hotelier.pro>
12. Гостиничный бизнес «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru>
13. Блог для отельеров https://www.travelline.ru/blog/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=podborka_april
14. Блог для отельеров <https://bnovo.ru/blog/>
15. Журнал про гостиничный бизнес HOTEL.report <https://hotel.report>

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

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. Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система) <https://www.rsl.ru>
10. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система) <https://nlr.ru>
11. База данных ИНИОН (профессиональная база данных) <http://inion.ru/ru/resources/bazy-dannykh-inion-ran/>
12. 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	Лаборатория гостиничного проектирования Высшей школы туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование Доска