

Принято:
советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС»
в г. Махачкале
Протокол № 3/1 от «30» октября 2023 г.

Утверждаю:
Директор филиала

З.М. Ханбабаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ


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: 2024

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
доцент	к.ф.н. Курбанова А.М.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП	доцент, к.ф.н. Курбанова А.М.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС <hr/>
		Лист 2 из 34

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика 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 практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и технологической деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Программа производственной (преддипломной) 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.

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом на базе соответствующего структурного подразделения филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале -Ситуационного центра сферы туризма и гостеприимства.

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:


УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС <hr/>
		Лист 3 из 34

безопасности гостиничного предприятия.

ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

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

ПК-4.1. Организует 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.

ПК-8. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6

недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

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

	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-1	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:</p> <p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;</p> <p>УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p>
2.	ПК -2	<p>Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.</p> <p>ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;</p> <p>ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;</p> <p>ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия</p>
3.	ПК-4	<p>Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.</p> <p>ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;</p> <p>ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;</p>

		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; 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.
5.	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия. ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия; ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику; ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения

8 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1,2	История России		
7	Философия		
1-7	Иностранный язык		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1,2	Физическая культура и спорт		
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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
	деятельности		
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		
4-7	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		
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
5-8	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		
8	Исследовательская практика		
6,7	Проектно-технологическая практика		

Заочная форма обучения
9 семестр



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
2,3	История России		
9	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
4,5	Сервис-дизайн		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
1	Менеджмент		
2	Стандартизация и управление качеством		
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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
8	Инновации в профессиональной деятельности		
1	Основы российской государственности		
9	История религий России		
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
4	Технологии обслуживания в туризме		
5-8	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
7-9	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
5,6	Специализированные программные комплексы и системы управления отелем		
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		
7-9	Разработка гостиничного продукта		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
7-9	Формирование гостиничного продукта		
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-8	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		
8	Исследовательская практика		
7	Проектно-технологическая практика		

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Для очной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	8	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.

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

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
Производственная практика Преддипломная практика			
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат.	90
10/8		<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и планировать производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям - навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей; 	90



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
11/8		способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	90
12/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения	90
13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	90



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	<ul style="list-style-type: none">- навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса- навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг	90

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики: преддипломная

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия,	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	9 неделя



навыки и методы разработки и реализации нового гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;	факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчет	результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя
способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их	регламентам и	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов	12 неделя



<p>лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>стандартам, требованиям системы классификации гостиниц</p>				<p>и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)</p>	
<p>навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально-технического состояния</p>	<p>90</p>	<p>п/у</p>	<p>отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя</p>



навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя
--	---	----	-----	-------	--	--------------

5.2.2. Наименование раздела практики: преддипломная Заочное отделение 9 семестр

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Акаде- мичес	Форма контроля (п/у)
--	---------	--------------	----------------------



			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов (неделя)
навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	п/у	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) результатом которого являются:	9 неделя
навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствие с требованиями потребителей;		90	п/у	Отчет	- предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя



способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц	90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя
методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещен		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя
методы стимулирования и повышения		90	п/у	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества	



<p>мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>					<p>выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения. В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)</p>	<p>12 неделя</p>
<p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня и качества услуг и уровня материально-технического состояния и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>90</p>	<p>п/у</p>	<p>отчет</p>	<p>Раздел, посвящённый оценке качества услуг и соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсов и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя</p>

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

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- критически оценивать и обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	- навыками поиска, критического анализа и обоснования, по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
2	УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач
3	УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного



		различным типам запросов		среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	предприятия, учитывая различные типы запросов
4	УК-1.3	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
5	ПК-2	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
6	ПК-2.1	Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы	нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	методами анализа безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма
7	ПК-2.2	Организует и	Анализ	нормативные	использовать	методами анализа



		контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия санитарно-эпидемиологическим требованиям	деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей	санитарно-эпидемиологические требования и требования охраны труда для организации и контроля производственно-технологические процессы гостиничного предприятия	и внедрения санитарно-эпидемиологических требований в производственно-технологические процессы гостиничного предприятия - методами анализа и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
8	ПК-2.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
9	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-	- производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства	- организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в	- навыками организации производственно-технологических процессов в сфере гостеприимства и общественного



		качество в сфере гостеприимства	технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	и общественного питания	сфере гостеприимства и общественного питания	питания
10	ПК-4.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия	производственно - технологические процессы гостиничного предприятия	- разрабатывать и планировать производственные технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям системы классификации гостиниц;	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию производственно-технологических процессов гостиничного предприятия и взаимодействия между службами гостиничного предприятия
11	ПК-4.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	теоретические основы организации контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	применять персонал-технологий для организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	- навыками разработки современных персонал-технологий для совершенствования организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания; анализа потребности в персонале
12	ПК-4.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- стандарты гостевого цикла обслуживания; - основы разработки системы качества гостиничного предприятия	- анализировать отзывы потребителей и совершенствовать стандарты технологических процессов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации контроля качества гостиничных услуг согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам
13	ПК-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов



			основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)			
14	ПК-6.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
15	ПК-6.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	- разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия



			развития гостиничного комплекса)			
16	ПК-6.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- требования системы классификации материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать потребности в материальных ресурсах, обосновывать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	- навыками анализа потребности в материальных ресурсах, подбора материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям
17	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - методы оценки и основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	- навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - навыками анализа экономической эффективности департаментов (служб, отделов) для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
18	ПК-8.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - анализировать результаты деятельности и оценивать экономическую эффективность для совершенствования	- прикладными методами для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного

					ия деятельности гостиничного предприятия	предприятия
19	ПК-8.2	Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
20	ПК-8.3	Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями и гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы оценки и расчета показателей эффективности деятельности гостиницы	разрабатывает управленческие решения совершенствования деятельности на основании оценки показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия	обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствования деятельности гостиничного предприятия

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.



неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
9/8	Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/8		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
11/8	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение профессиональных стандартов и технологий деятельности	11 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
12/8		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышению мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)	12 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>

13/8	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	13 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
14/8	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя

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

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

Балльная технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

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

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

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

Основная литература


1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. — Москва : КноРус, 2021. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/940498>
2. Пониматкина, Л. А., Организация деятельности в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / Л. А. Пониматкина, О. Е. Лебедева. — Москва : КноРус, 2023. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12710-0. — URL: <https://book.ru/book/952287> (дата обращения: 25.03.2024). — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
2. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>
3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2022. — 224 с. — Режим доступа <https://book.ru/books/943191>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
3. Электронно-библиотечная система <http://znanium.com/>
4. Университетская библиотека: <https://biblioclub.ru/>
5. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»: <http://school-collection.edu.ru/>
6. Федеральный Интернет-портал «Российское образование». Новая образовательная среда: <http://www.edu.ru/>
7. Tripadvisor. Отзывы и публикации об отелях, достопримечательностях, ресторанах и многом другом: <https://www.tripadvisor.ru/>
8. Российская ассоциация управления проектами. www.sovnet.ru -
9. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <http://rha.ru/>
10. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики: gks.ru
11. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах: <http://hotelier.pro>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 33 из 34

12. Строим отель: <https://stroimhotel.ru/>
 13. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России: <https://prohotel.ru/>
 14. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk»: <https://www.frontdesk.ru/>
 15. HospitalityGuide: <https://hospitalityguide.ru/>
 16. WT. Новости: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>
 17. Министерство экономического развития Российской Федерации: <https://www.economy.gov.ru/>
 18. Газета. Ru. <https://www.gazeta.ru/style/news/2023/05/19/20469116.shtml>
 19. Инклюзивное образование. <https://xn--80aabdcpejeebhqo2afglbd3b9w.xn--p1ai/>
 20. ТУРвопрос. Справочник самостоятельного туриста. <https://turvopros.com/news/poiskoviki-aviabiletov-skryvayut-rejsy-v-rossii/>
 21. Tourdom.ru: новости, форум, тренинги, вебинары, работа в туризме. <http://tourdom.ru>
 22. Экологический союз. Стандарты. Сертификация. <https://ecounion.ru/sertifikaciya/reestr-standartov/>
 23. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): <https://qa-hotelservice.ru/about/>
 24. Bnovo. Всё для эффективного управления вашим отелем: <https://bnovo.ru/>
 25. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства: <https://hotelier.pro/news/item/itogivystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/>
 26. Профессиональное издательство. Практический журнал «ПЭО» (Планово-экономический отдел): <https://www.profiz.ru/>
 27. Профессиональное издательство. Практический журнал «Справочник экономиста»: <https://www.profiz.ru/>
 28. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса» (Изд-во ФГБОУ ВО «РГУТИС», дп. Черкизово): <https://rgutspubl.org/index.php/1>
 29. Научный журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» (Изд-во ФГБОУ ВО «РГУТИС», дп. Черкизово). <https://rgutspubl.org/index.php/1>
- Нормативные документы.**
30. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц” (действует с 1 января 2021 года до 31 декабря 2026 года): <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74857806/>
 31. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 2021-79с. <https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>
 32. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП <https://docs.cntd.ru/document/1200124841>
 33. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 4 августа 2023 года)»: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>
 34. 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>

35. 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): <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>

36. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

37. ГОСТ 32613-2014. Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

38. Стандарт «Листок жизни» - СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации (основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду. Новый стандарт соответствует международному системному подходу к внедрению экологических аспектов и требований экоповестки 2020-2021. Новость от 17 декабря 2021 // Экологический союз): <https://ecounion.ru/utverzhdnen-novyj-ekostandard-listok-zhizni-dlya-gostinicz/>

39. 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): https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/

40. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» от 25.02.1999 N 39-ФЗ (последняя редакция): https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22142/

Журналы

41. // Гостиничное дело: <https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#>

42. // Современный отель: <https://hotel.report/>

43. // Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restoranny_biznes/1203/

44. // Пять звезд: https://5stars-mag.ru/thematic_release/

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/database/>

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

<http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

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.ру»). <http://www.garant.ru>

11. Профессиональная справочная система / консорциум «Кодекс» и «Техэксперт»: <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_retarg&utm_content=system&utm_term=информационно%20кадровые%20системы&yclid=13698189533497262079

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

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

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

16. База данных по культурным ресурсам, культурным наследиям Министерства культуры РФ. <http://opendata.mkrf.ru/opendata/>

17. Информационно-справочная система Федерального образовательного портала «Экономика. Социология. Менеджмент». <http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/>

18. База данных о субъектах малого и среднего предпринимательства. <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/>

23. Студенческий портал РГУТИС. Доступ к цифровой (электронной) библиотеке, профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам: <http://students.rguts.ru/pages/181>

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Групповые и индивидуальные консультации, текущий	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа

контроль, промежуточная аттестация	Специализированная учебная мебель. ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование для презентаций, ноутбук Доска.
--	--

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p>СМК РГУТиС</p> <hr/> <p><i>Лист 37 из 34</i></p>
---	---	--