

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 23.12.2022 17:04:54
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630291016ca911f

Приложение 7

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС**

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО

Директор СЗИУ РАНХиГС
Хлутков А.Д.

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика
(код и наименование РПП)

43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование направления подготовки)

очная
(форма обучения)

Год набора – 2022

Санкт-Петербург, 2022 г.

Автор-составитель:

д-р экон. наук, профессор

Морозова Марина Александровна

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:

доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

РПП Б2.О.01(У) «Ознакомительная практика» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.

В новой редакции Протокол от «30» августа 2022 г. №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения.....	4
2. Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с результатами освоения программы	4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы.....	12
4. Содержание практики	13
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.....	14
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике.....	14

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: учебная практика

Тип практики: ознакомительная практика

Способ проведения: стационарная/ выездная

Форма проведения практики: концентрированная

2. Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с результатами освоения программы

2.1. Ознакомительная практика обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента освоения компетенции	Наименование компонента освоения компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор достижения компонента компетенции/компетенции
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций и демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.2	Способен организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет методикой формирования технологической концепции в деятельность организаций; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1	Способен использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования туристской деятельности и осуществлять стратегическое управление организаций сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления	Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления, использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования и осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2	Способен владеть методами контроля реализации стратегического управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях	Владеет методами контроля реализации стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1	Способен разрабатывать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии со стандартами	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

			деятельности гостиничных предприятий	
		ОПК-3.2	Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1	Способен разрабатывать маркетинговые стратегии и программы в сфере гостеприимства и общественного питания, а также внедрять их в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием сети Интернет	Разрабатывает и внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, и также проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их
		ОПК-4.2	Способен владеть методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономических стратегий и приоритетных направлений деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2	Способен владеть методикой оценивания экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКс-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-1.1	Способен проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	Проводит стратегический анализ и оценку результатов, выявляет факторы успеха, осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКс-1.2	Способен обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий и владеть навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий и осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для

			партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	достижения целей стратегического управления
ПКс-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПКс-2.1	Способен обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания, проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Генерирует идеи бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
		ПКс-2.2	Способен владеть навыками проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет навыками проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции развития предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания
ПКс-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-3.1	Способен обосновывать планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий и разрабатывать программы изменений на предприятиях сферы гостеприимства и	Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

			общественного питания, преодолевать сопротивление их внедрению	
		ПКс-3.2	Способен владеть организацией, контролем деятельности по разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания	Владеет организацией, контролем деятельности по разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания
ПКс-4	Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-4.1	Способен определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций и применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКс-4.2	Способен владеть навыками осуществления научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет навыками осуществления научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

2.2. В результате прохождения практики у магистрантов должны быть сформированы:

Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
--	--

<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2</p>	<p>на уровне знаний: формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания; на основе проведенного системного анализа формирует технологическую концепцию; анализирует варианты и методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.</p> <p>на уровне умений: организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; определяет потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; анализирует перспективные инновационные направления развития процессов автоматизации управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: анализ результатов инновационной деятельности; использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; анализирует результаты инновационной деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>ОПК-2.1 ОПК-2.2</p>	<p>на уровне знаний: определяет цели и задачи деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; определяет стратегии управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне умений: использует основные методы и приемы анализа и моделирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; использует основные методы стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: использует основные методы и приемы координации стратегии деятельности организации сферы; контролирует реализацию стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ОПК-3.1 ОПК-3.2</p>	<p>на уровне знаний: анализирует национальные и международные стандарты качества с целью разработки системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; разрабатывает системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне умений: обеспечивает внедрение системы менеджмента качества в структуру организаций гостеприимства и общественного питания; обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>на уровне навыков: контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов; оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p>
<p>ОПК-4.1 ОПК-4.2</p>	<p>на уровне знаний: анализирует маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководит разработкой маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>на уровне умений: осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; руководит деятельностью по внедрению маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: владеет инструментами комплексного маркетинга с целью оценки результатов маркетинговой стратегии гостиничного и</p>

	ресторанного предприятия; проводит оценку эффективности маркетинговых стратегий организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.
ОПК-5.1 ОПК-5.2	<p>на уровне знаний: рассчитывает основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания; оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне умений: принимает экономически обоснованные решения; осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.</p> <p>на уровне навыков: обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ПКс-1.1 ПКс-1.2	<p>на уровне знаний: Проводит стратегический анализ деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; проводит оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>на уровне умений: обеспечивает текущее управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивает стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: разрабатывает стратегию контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивает распределение функций и ответственности при осуществлении контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; осуществляет эффективное взаимодействие с партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
ПКс-2.1 ПКс-2.2	<p>на уровне знаний: демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции и разработке стратегии предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне умений: осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>
ПКс-3.1 ПКс-3.2	<p>на уровне знаний: демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне умений: анализирует качество применения методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: проводит оценку эффективности управленческих решений по реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>
ПКс-4.1 ПКс-4.2	на уровне знаний: этапы разработки и внедрения в деятельность гостиничных предприятий инновационных форм обслуживания потребителей; документы, регламентирующие правила подготовки и оформления

	результатов научного исследования; инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей.
	на уровне умений: организовывать деятельность по разработке и внедрению в деятельность гостиниц новых форм обслуживания потребителей; разрабатывать инновации в деятельности гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей; применять приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала предприятия гостиничной индустрии; выявлять и анализировать прогрессивные, конкурентоспособные формы обслуживания в сфере гостиничных и ресторанных услуг, разрабатывать программу внедрения инновации в практику гостиничного и ресторанного предприятия; разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей.
	на уровне навыков: навыками разработки и внедрения инновационных процессов в деятельность гостиничных предприятий; владением приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия туристской индустрии; навыками разработки инновационного продукта от исследования рынка новых гостиничных продуктов до внедрения разработанных инноваций в деятельность гостиницы.

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Объем практики

Ознакомительная практика Б2.О.01(У) относится к практикам ОП по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело».

Общая трудоёмкость ознакомительной практики составляет 3 зачётных единиц, 108 академических (81 астрономических) часов на 1 курсе 2 семестра очной формы обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
Общая трудоёмкость	108
Контактная работа с преподавателем	4
Практические занятия	2
Консультация	2
Самостоятельная работа	104
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой (2 семестр)

Место практики в структуре ОП ВО

В структуре образовательной программы учебная практика (ознакомительная практика) относится к Блоку 2 – «Практика» учебного плана, проводится на 1 курсе обучения, во 2 семестре.

Промежуточная аттестация по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в форме дифференцированного зачёта.

Ознакомительная практика (Б2.О.01) студентов Северо-Западного института управления РАНХиГС является составной частью ОП ВО, обеспечивающей реализацию стандартов и проводится в целях приобретения студентами навыков профессиональной деятельности, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения.

Ознакомительная практика предусматривает выполнение студентом магистратуры

на кафедре менеджмента, а также в библиотеке и компьютерных классах СЗИУ РАНХиГС индивидуального задания на практику, выдаваемого руководителем практики.

Студенты магистратуры, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить ознакомительную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Целью учебной практики (ознакомительная практика) является:

- повышение качества профессиональной подготовки студентов-магистрантов;
- расширение их научно-производственных знаний;
- получение начальных профессиональных знаний.

Задачи, решаемые в ходе практики:

- закрепление и апробирование студентами-магистрантами знаний по базовым дисциплинам, предусмотренным аннотированной магистерской программой «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса» на основе изучения практического опыта организации бизнеса;
 - знакомство с новыми образовательными технологиями, используемыми в деловой сфере с целью повышения профессиональной подготовки кадров;
 - изучение основ техники безопасности при проведении практики;
 - получение методических навыков проведения отдельных форм учебных занятий, деловых игр, бизнес-тренингов в аудиториях разных уровней образования и специализации в соответствии с профилем принимающей организации;
 - осуществление выбора необходимых и эффективных методов, приемов и средств исследований;
 - закрепление знаний, полученных в процессе обучения и приобретение первичных профессиональных умений и навыков;
 - обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.
 - овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов.

4. Содержание практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
1	Ознакомительный этап	Ознакомление с структурой предприятия, реализуемыми принципами управления, организацией документального обеспечения и отчетности. Инструктаж по технике безопасности.
2	Этап непосредственно практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.
3	Завершающий - аналитический этап	Подготовка отчета по практике на основании полученных результатов анализа с выводами и рекомендациями. Защита отчета по практике.

Основным предназначением учебной практики является:

1. Ознакомление со спецификой функционирования предприятия, его структурой, работой различных подразделений.
2. Ознакомление с нормативной базой, должностными инструкциями специалиста,

технологией выполнения задач, структурой и особенностями формирования решений и информационных сообщений, которые считаются результатом труда специалиста, правоприменительной практикой предприятия.

3. Приобретение первоначальных навыков работы в определённой должности.

4. Выполнение дополнительных задач, поставленных руководителем практики.

5. Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчёте по практике.

Практика проводится на базе структурных подразделений гостиничных предприятий и предприятий общественного питания. Место практики утверждается приказом ректора по представлению кафедры. Руководство практикой осуществляется руководителем практики, руководителем магистерской программы и научным руководителем магистранта.

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе прохождения Б2.О.01(У) «Ознакомительная практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- мониторинг элементов программы практики;
- выборочный опрос.

Согласно разработанному плану прохождения практики руководителю предоставляется отчет по каждому этапу прохождения практики о материалах, собранных за прошедший период практики, материалы выполненных заданий согласно установленным срокам. Руководитель вносит корректировки и замечания по предоставленным ему материалам, а также дает рекомендации по предстоящим этапам практики.

Руководитель должен контролировать посещение студентом места практики и соблюдения правил внутреннего распорядка организации, где проходит практика.

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
1 курс (2 семестр)	
Ознакомительный этап	Консультации, собеседование
Этап непосредственно практики	Консультации, собеседование
Завершающий - аналитический этап	Защита отчета с презентацией

Специальные оценочные средства при проведении текущего контроля успеваемости **не применяются.**

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на практику. По результату защиты отчета выставляется дифференцированный зачет.

В случае проведения промежуточной аттестации - дифференцированный зачет в ДОТ проводится с применением следующих методов: защита отчета о практике в форме дискуссии с преподавателем при представлении устного доклада и презентации на

платформе MS Teams.

Отчетным документом студента о прохождении практики являются **Отчет о прохождении практики**, в котором обобщаются итоги практики.

Отчет о прохождении практики – это документ, который отражает выполнение программы практики, индивидуального задания, содержит полученные данные, их анализ, выводы и вытекающие из них практические рекомендации.

По итогам практики студент оформляет отчет о прохождении практики, который включает:

- титульный лист;
- сведения о месте прохождения практики;
- краткий анализ результатов работы с учетом индивидуального задания.

Отчет состоит из следующих элементов:

- 1) Титульный лист.
- 2) Введение - прописываются основные вопросы и направления, по которым работал студент в период прохождения практики; формируется цель и задачи практики; анализируются источники, используемые при подготовке отчета по практике.
- 3) Основная часть - включает в себя аналитическую записку по разделам примерного тематического плана практики. По возможности, включаются в отчет и элементы научно-исследовательской деятельности студента.
- 4) Заключение - приводятся общие выводы и предложения, даются рекомендации.
- 5) Приложение - содержит копии документов, изученных студентом при прохождении практики.

Объем отчета о прохождении ознакомительной практики: - не менее 15 страниц.

Оформление отчета, должно отвечать требованиям, предъявляемым к оформлению письменных студенческих работ.

Отчет выполняется шрифтом TimesNewRoman -14, через полуторный интервал. Поля с верху и снизу - 20 мм, слева - 30 мм, с права -10 мм. Первая или красная строка – 1,25 мм.

Отчет о прохождении ознакомительной практики должен быть подписан студентом, а также руководителем практики, руководителем образовательного направления и руководителем магистерской программы «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

К отчету прилагаются: учебные, учебно-методические документы и материалы, графики, таблицы, схемы, заполненные формы (бланки) документов.

Отчет брошюруется в папку.

В отзыве руководителя практики, могут быть отображены следующие сведения:

- время, в течении которого студент магистратуры проходил практику;
- качества, проявленные студентом магистратуры в период прохождения практики;
- поведения студента магистратуры во время практики;
- уровень теоретических знаний студента магистратуры;
- общий вывод руководителя практики с указанием рекомендованной оценки.

Отзыв руководителя практики заполняется руководителем практики, подписывается и заверяется печатью.

Студент к защите практики должен представить:

1. Индивидуальное задание для прохождения практики.
2. Дневник прохождения практики;
3. Отчет о прохождении практики;

4. Учебно-методические документы (материалы) подготовленные студентом в ходе практики;
5. Отзыв руководителя практики от института;
6. Характеристику-отзыв руководителя практики от организации.

В процессе прохождения практики студент обязан:

- изучить работу организации в соответствии с полученным заданием;
- принимать участие в работе коллектива организации (выполнять разовые производственные задания и поручения) для выработки навыков учебной работы (организация и выполнение учетной, аналитической, плановой работы, различных управленческих функций, выполнения функций специалистов);
- собрать необходимые данные для выполнения индивидуального задания в соответствии с темой магистерской работы;
- составить отчет о прохождении практики в соответствии с приведенными требованиями.

Магистрант обязан собирать необходимые материалы в виде выписок и копий исходной документации, заполненных бланков отчетности (если это разрешено руководителем практики от организации), использовать методы интервьюирования, анализа, на этой основе осуществлять необходимые расчеты, устанавливать структурные взаимосвязи, использовать методы моделирования.

Защита отчета о прохождении практики может быть проведена в форме индивидуального собеседования с руководителем практики или в форме выступления на методическом семинаре/заседании кафедры при участии руководителей практики. В обсуждении материалов принимают участие другие магистранты группы. При защите результатов практики магистрант докладывает о ее результатах, отвечает на поставленные вопросы, высказывает собственные выводы и предложения. По итогам защиты отчета по практике магистрант получает дифференцированный зачет (или оценку).

Шкала оценивания

При оценке работы магистранта в период практики руководитель практики исходит из следующих критериев:

- общая систематичность и ответственность работы в ходе Практики (посещение базы практики и консультации с научным руководителем не реже одного раза в неделю и др.);
- степень личного участия магистранта в представляемой исследовательской работе;
- качество выполнения поставленных задач;
- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых данных;
- качество оформления отчетных документов.

Практика оценивается по следующим критериям:

- своевременная сдача отчетной документации;
- качество и полнота оформления (все графы и страницы заполнены, подробно описано содержание работ и т.п.);
- четкое и правильное оформление мыслей в письменной речи;
- орфографическая грамотность;
- умение анализировать, сравнивать и обобщать полученные результаты, делать выводы.

Описание системы оценивания

Оценка результатов производится на основе Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при

Президенте Российской Федерации», утвержденного Приказом Ректора РАНХиГС при Президенте РФ от 30.01.2018 г. № 02-66 (п.10 раздела 3 (первый абзац) и п.11), а также Решения Ученого совета Северо-западного института управления РАНХиГС при Президенте РФ от 19.06.2018, протокол № 11.

Результат зачета	Оценка в процентах	Критерии оценивания результатов прохождения практики
не зачтено	«Неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика от организации прохождения обучающимся практики отрицательная; - дневник прохождения практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся в процессе прохождения практики; - отчет обучающегося о прохождении практики не соответствует установленным требованиям к содержанию, задание на практику не выполнено; - при защите отчета по практике обучающимся не даны ответы на уточняющие вопросы, не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументированно; - 50% компетенций и более не освоены (по данным отзыва руководителя практики).
зачтено	«Удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика от организации прохождения обучающимся практики положительная, но со значительными замечаниями; - дневник прохождения практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся в процессе прохождения практики; - отчет обучающегося о прохождении практики не в полной мере соответствует установленным требованиям к содержанию, имеются ошибки в оформлении, неполно раскрывается проделанная обучающимся работа во время прохождения практики, не все задания на практику выполнены и отражены в отчете; - при защите отчета по практике обучающимся даны ответы на уточняющие вопросы с недочетами, которые не исключают освоение у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, материал изложен в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно; - более 50% компетенций освоены (по данным отзыва руководителя практики).
	«Хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика от организации прохождения обучающимся практики положительная, но с незначительными замечаниями; - дневник прохождения практики составлен в

		<p>соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся в процессе прохождения практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчет обучающегося о прохождении практики соответствует установленным требованиям к содержанию, в нем полно раскрывается проделанная обучающимся работа во время прохождения практики, большая часть задания по практике выполнена и отражена в отчете; - при защите отчета по практике обучающимся даны ответы на уточняющие вопросы с незначительными недочетами, которые не исключают освоение у обучающегося соответствующих компетенций, материал изложен в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно; - более 75% компетенций освоены (по данным отзыва руководителя практики).
	«Отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика от организации прохождения обучающимся практики положительная, без замечаний; - дневник прохождения практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся в процессе прохождения практики; - отчет обучающегося о прохождении практики соответствует установленным требованиям к содержанию, в нем полно раскрывается проделанная обучающимся работа во время прохождения практики с указанием результатов практики и выполнения задания на практику; - при защите отчета по практике обучающимся даны точные развернутые ответы на уточняющие вопросы, материал изложен в основной логической последовательности, систематично, аргументированно; - все компетенции освоены (по данным отзыва руководителя практики).

Методические материалы

Дифференцированный зачет проводится в форме презентации отчета по практике. На зачет выносятся материалы, представленные в виде отчета о прохождении практики в рамках индивидуального задания.

Представление отчета включает выступление по собранному материалу и отчет на вопросы преподавателя. Отчет представляется в виде презентации.

Как правило, зачет принимает преподаватель, ответственный за подготовку индивидуальных заданий для прохождения практики. В аудитории, где проводится зачет, одновременно находятся все студенты.

Для прохождения зачета студенту необходимо иметь при себе письменные распечатанный отчет по практике и полный комплект документов, прописанных в п.б. На выступление отводится 10 минут.

Не следует брать на зачет шпаргалки. А наличие посторонних материалов влечет за собой получение неудовлетворительной оценки.

При возникновении любых неясностей в процессе подготовки к выступлению следует обращаться с вопросами только к преподавателю.

Нормативные правовые документы

1. Законы РФ для гостиничного бизнеса

1. Гражданский Кодекс РФ (выдержки)
2. Закон о защите прав потребителей
3. Изменения в Законе о защите прав потребителей
4. Закон «Об основах туристской деятельности в РФ»
5. ФЗ «О техническом регулировании»
6. ФЗ «О рекламе»
7. ФЗ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах»
8. «Об особенностях правоприменительной практики, связанной с обеспечением защиты прав потребителей в сфере туристического обслуживания» Письмо от 31 августа 2007 г. № 0100/8935-07-32
9. Постановление Правительства РФ №490 «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
10. ГОСТ Р 51185-98 «Туристические услуги. Средства размещения. Общие требования»
11. «Об утверждении положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения» от 21 июня 2003 г. N 197. регулирует требования к средствам размещения, формы документов и порядок классификации

2. Международные рекомендации, регламентирующие деятельность отелей

1. Рекомендация 179 Международной организации труда «Об условиях труда в гостиницах, ресторанах и аналогичных заведениях»
2. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за устройством и содержанием жилых зданий
3. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами
4. Международные гостиничные правила

3. Стандарты и регламенты в работе отелей

1. Система классификации гостиниц и других средств размещения
2. Заявка на проведение классификации средства размещения
3. Постановление Госстандарта РФ от 26 сентября 2001 г. № 82 «О создании и государственной регистрации Системы добровольной сертификации услуг гостиниц и других средств размещения на категорию»

4. Проверки в гостиницах

1. Общие документы
2. Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
3. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
4. Образец Журнала учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля
5. Бланки учета

6. Пожарный надзор
7. Свод правил «Система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре» СП 3.13130.2009
8. Пособие к руководящему документу системы и комплексы охранной, пожарной и охранно-пожарной сигнализации. Правила производства и приемки работ
9. Роспотребнадзор
10. Правила оказания услуг общественного питания
11. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
12. Правила оказания услуг общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологические правила
14. Фонд Социального Страхования
15. Государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права
Постановление Минтруда №1 «Об утверждении порядка обучения охране труда»
16. Налоговые проверки и финансы
17. Налоговый кодекс РФ от 31.07.1998 № 146-ФЗ (Извлечение)
18. Приказ Министерства финансов Российской Федерации от 20.05.2003 № 44н «Об утверждении методических указаний по формированию бухгалтерской отчетности»
- 5. Эксплуатация отелей и оборудования (нормативные документы, выполнение которых обязательно при оказании гостиничных услуг)**
 1. СанПин 2.1.2.1002-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям» и др. СанПины
 2. Региональные методические документы «Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в Санкт-Петербурге» (РМД 31-03-2008 Санкт-Петербург)
 3. Правила предоставления коммунальных услуг
 4. Правила предоставления услуг по вывозу твердых и жидких бытовых отходов
- 6. Документы, разработанные внутри предприятия**
 1. Образцы правил проживания в гостинице
 2. Формы первичного учета для гостиниц РФ и краткие указания по их применению и заполнению