Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков

Приложение 7

Должность: директор Дата подписания: 27.10.2025 Федеральное государственное бюджетное образовательное

Уникальный программный ключ: учреждение высшего образования

880f7c07c583b07b775f6604a63Q**РОССИЙСК**АЯ 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.02(У) Ознакомительная практика

, (код и наименование РПП)

43.04.03 Гостиничное дело

(код, наименование направления подготовки)

Очная/заочная (формы обучения)

Год набора – 2025

### 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.02(У) «Ознакомительная практика»** одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса. Протокол от 10 июня 2024 г. №1.

# СОДЕРЖАНИЕ

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

#### 1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: учебная практика

Тип практики: ознакомительная практика Способ проведения: стационарная/ выездная Форма проведение практики: концентрированная

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

2.1. Ознакомительная практика обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код	Наименование	Код	Наименование	Промежуточный/
компетен	компетенции	компонента	компонента	ключевой
ции		освоения	освоения	индикатор
		компетенци	компетенции	достижения
		И		компонента
				компетенции/
				компетенции
ОПК-1	Способен	ОПК-1.1	Способен формиро-	Определяет меры по
	формировать		вать технологиче-	внедрению техно-
	технологическую		скую концепцию	логических новаций
	концепцию		организаций разме-	в деятельность орга-
	организаций		щения и обществен-	низаций и де-
	размещения и		ного питания	монстрирует умение
	общественного			работать с основ-
	питания,			ными программными
	организовывать			продуктами в сфере
	внедрение			гостеприимства и
	технологических			общественного пита-
	новаций и			ния
	программного	ОПК-1.2	Способен организо-	Владеет методикой
	обеспечения в		вывать внедрение	формирования техно-
	деятельность		технологических но-	логической
	организаций сферы		ваций и программ-	концепции в деятель-
	гостеприимства и		ного обеспечения в	ность организаций;
	общественного		деятельность органи-	приемами внедрения
	питания		заций сферы го-	технологических но-
			степриимства и	ваций и программ-
			общественного пита-	ного обеспечения в
			<b>РИН</b>	деятельность органи-
				заций в сфере го-
				степриимства и
				общественного пита-
				ния
ОПК-2	Способен	ОПК-2.1		Формулирует направ-
	осуществлять		вать основные мето-	1 ' '
	стратегическое		_	по разработке и реа-
	управление		за, моделирования и	лизации системы

I	HOMEOUT TOOMS TO		OTHOROTHIA OTHER	OTTOTAL
	деятельностью		стратегического пла-	•
	организаций сферы		1 -	управления, исполь-
	гостеприимства и		1 =	зует основные мето-
	общественного		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ды и приемы анализа,
	питания		*	моделирования и
			1	стратегического пла-
			заций сферы го-	-
			1 -	ществляет контроль
				за реализацией
			_	стратегии деятельно-
			уровнях управления	сти организаций сфе-
				ры гостеприимства и
				общественного пита-
				<b>РИН</b>
		ОПК-2.2	Способен владеть	Владеет методами
			методами контроля	контроля реализации
			реализации стратеги-	стратегического
			1	управления деятель-
				ностью организаций
				сферы гостеприим-
			общественного пита-	ства и общественного
			ния на различных	питания на различ-
			уровнях	ных уровнях
ОПК-3	Способен	ОПК-3.1	Способен разрабаты-	Разрабатывает си-
ОПК-3	Способен разрабатывать и	ОПК-3.1	Способен разрабаты-	-
ОПК-3	разрабатывать и	ОПК-3.1	вать и внедрять си-	стемы менеджмента
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента	стемы менеджмента качества в соответ-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответ-	стемы менеджмента качества в соответ- ствии с националь-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в	ОПК-3.1	вать и внедрять си- стемы менеджмента качества в соответ- ствии с националь-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международ-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международ-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качество оказания	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качество оказания услуг в сфере го-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного пита-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного пита-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного пита-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать 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	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного пита-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать 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 дея-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного пита-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать 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 деятельности гостинич-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного пита-
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-3.1	вать 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 деятельности гостиничных предприятий Способен владеть	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий Способен владеть методами контроля	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий  Способен владеть методами контроля качества оказания	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий  Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере го-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питанита-	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать 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 деятельности гостиничных предприятий Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с
ОПК-3	разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного		вать и внедрять системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и оценивать качества и оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии со стандартами деятельности гостиничных предприятий  Способен владеть методами контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями	стемы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества и внедряет их в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания  Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в

	T			
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1	учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон  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  Способен владеть методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы	профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон Разрабатывает и внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостепримства и общественного питания, и также проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их  Владеет методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы
ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1	чивать обоснование, разработку и внедрение экономических стратегий и приоритетных направлений деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Способен владеть методикой оценива-	ций сферы гостепри- имства и обществен- ного питания  Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и

стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организаций сферы
	питания

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

2.2. В результате прохождения практики у магистрантов должны быть сформированы:				
Код компонента	Планируемые результаты обучения при прохождении практик			
освоения	воения			
компетенции				
ОПК-1.1 ОПК-1.2	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.			
	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.  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.			
ОПК-2.1 ОПК-2.2	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.  на уровне умений: использует основные методы и приемы анализа и моделирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; использует основные методы стратегического			
	планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.  на уровне навыков: использует основные методы и приемы координации стратегии деятельности организации сферы; контролирует реализацию стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
ОПК-3.1 ОПК-3.2	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.  на уровне умений: обеспечивает внедрение системы менеджмента качества в			
	структуру организаций гостеприимства и общественного питания; обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.  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.			
ОПК-4.1	на уровне знаний: анализирует маркетинговые стратегии и программы			

	T	
ОПК-4.2	организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководит	
	разработкой маркетинговых стратегий и программ организаций сферы	
	гостеприимства и общественного питания	
на уровне умений: осуществляет мониторинг рынка ус		
	гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей,	
	конкурентов; руководит деятельностью по внедрению маркетинговых	
	стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и	
	общественного питания.	
	на уровне навыков: владеет инструментами комплексного маркетинга с	
	целью оценки результатов маркетинговой стратегии гостиничного и	
	ресторанного предприятия; проводит оценку эффективности маркетинговых	
	стратегий организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в	
	том числе с помощью онлайн технологий.	
ОПК-5.1	на уровне знаний: рассчитывает основные производственно-экономические	
ОПК-5.2	показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	
	оценивает и анализирует основные производственно-экономические	
показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питан на уровне умений: принимает экономически обоснованные ре		
	деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных	
	услуг.	
	на уровне навыков: обеспечивает экономическую эффективность	
	организаций сферы гостеприимства и общественного питания; экономически	
	обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных	
	решений при осуществлении профессиональной деятельности.	

# 3. Объем и место практики в структуре образовательной программы Объем практики

Ознакомительная практика Б2.О.02(У) относится к практикам ОП по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело».

Общая трудоёмкость ознакомительной практики составляет 3 зачётных единиц, 108 академических часов во 2 семестре 1 курса очной и заочной форм обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость
	(в академ. часах)
Общая трудоёмкость	108/81
Контактная работа с	A/2
преподавателем	4/3
Практические занятия	2/1,5
Консультация	2/1,5
Самостоятельная работа	104/78
Контроль	-
Форма промежуточной	Зачёт с оценкой 1 курс (2 семестр)
аттестации	

Заочная форма обучения

<i>3μο-ιπικ φοριπι</i> σογ τεπικ		
Вид работы	Трудоёмкость	
	(в академ. часах)	
Общая трудоёмкость	108/81	
Контактная работа с	4/3	
преподавателем	4/3	
Практические занятия	2/1,5	

Консультация	2/1,5
Самостоятельная работа	100/75
Контроль	4/3
Форма промежуточной	Зачёт с оценкой 1 курс
аттестации	

#### 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, продолжительность практики-2 недели.

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

Ознакомительная практика (Б2.О.02(У)) 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 класса 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	Виды работ
	(периоды)	
	практики	
		Ознакомление с структурой предприятия,
		реализуемыми принципами управления,
1	Ознакомительный этап	организацией документарного обеспечения и
		отчетности. Инструктаж по технике
		безопасности.
	Этан нападранатранна	Практика по получению первичных
2	Этап непосредственно	профессиональных умений и опыта
	практики	профессиональной деятельности.
	Zapaninavanini ana mitaniaakini	Подготовка отчета по практике на основании
3	Вавершающий - аналитический	полученных результатов анализа с выводами и
	этап	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.02(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 прошедший период практики, материалы выполненных заданий установленным срокам. Руководитель вносит корректировки замечания предоставленным ему материалам, а также дает рекомендации по предстоящим этапа практики.

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

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемо-
	сти
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. (Приложение 1)
- 2. Дневник прохождения практики (План-график); (Приложение 2)
- 3. Отчет о прохождении практики; (Приложение 3)
- 4. Учебно-методические документы (материалы) подготовленные студентом в ходе практики;
- 5. Отзыв руководителя практики от института; (Приложение 4)
- 6. Характеристику-отзыв руководителя практики от организации (Приложение 5)

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 отчёт о прохождении практики в соответствии с приведенными требованиями.

Магистрант обязан собирать необходимые материалы в виде выписок и копий исходной документации, заполненных бланков отчётности (если это разрешено руководителем практики от организации), использовать методы интервьюирования, анализа, на этой основе осуществлять необходимые расчёты, 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 обегающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академии народною 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	Оценка в процентах	Критерии оценивания результатов прохожде-
зачета		ния практики
не зачтено	«Неудовлетворительно»	- 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 дан-
		ным отзыва руководителя практики).
зачтено	«Удовлетворительно»	- 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» - характеристика от организации прохождения обучающимся практики положительная, но с незначительными замечаниями; - дневник прохождения практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, 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, 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). - характеристика от организации прохождения «Отлично» обучающимся практики положительная, 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 со-

держанию, в нем полно раскрывается проделан-
ная 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 основном в логиче-
ской последовательности, систематично,
аргументированно;
- все компетенции освоены (по данным отзыва
руководителя практики).

#### Методические материалы

Дифференцированный зачет проводится в форме презентации отчета по практике. На зачет выносится материал, представленный в виде отчета о прохождения 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

Приложение 1

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 Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» Профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

# ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ на Б2.О.02(У) Ознакомительная практика

Для	
	(ФИО студента)
Студента курса	учебная группа №
Место прохождения практики	[
	вание структурного подразделения Института/профильной ого подразделения, а также их фактический адрес)
Срок прохождения практики с «»	20_ г. по «» 20_ г.
Цель прохождения практики:	
Задачи практики:	
Содержание практики, вопросы, п практической подготовки:	подлежащие изучению и отрабатываемые элементы
Планируемые результаты практики:	
Рассмотрено на заседании кафедры_ (протокол от «»	20r. №)
СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Руководитель по практической подготовке о профильной организации	рт Руководитель по практической подготовке от Института
«» 20 z.	«»20 z.
Задание принято к исполнению	(подпись студента)
Задание принято к исполнению	(подпись студента)

# 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

			УТВЕРЖДАЮ	)
		подгот	Рамилия руководит овке от Институн	
		ЧИЙ ГРАФИК (	,	
	прохождения практики <b>Б2.</b> О	0.02 (У) Ознаком	ительная практи	ка
Учеб	с Направление подготовки 43.04.03 « Профиль «Корпоративные стратеги ная группа №		(O)>	
№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
Срок п	рохождения практики с «»	20 г. п	o «»	20 г.
Место	прохождения практики			
Рассм	(указывается полное наименование организации и ее структурного по мотрено на заседании кафедры	дразделения, а то	акже их фактичес	

Приложение 3

# 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 Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» Профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

#### ОТЧЕТ

# о прохождении практики Б2.О.02 (У) Ознакомительная практика

	(ФИС	О студента)				
курс обуч	нения	учебна	ія группа	№		
Место прохождения п	ıрактики					
(указывается полное организации и ее ст						
Срок прохождения практики:	: c «»	20	_ г. по «	»	20	_ Γ.
Руководители по практическо	ой подготовке:					
От Института(И	.О. Фамилия)		(долэ	кность)		
От профильной организации	<u>(И.О. Фамилия)</u>		(долэ	кность)		
Отчет подготовлен	(подпись)		(4.0.4			
	(noonuco)		(11.0.	+umumm)		

Санкт-Петербург, 20 г.

#### Структура, содержание и общие требования к оформлению отчета

- 1. Отчет по практике является основным документом, характеризующим работу студента во время прохождения практики. В отчете должны быть отражены изученные во время практики общие вопросы и основные результаты практической деятельности студента.
- 2. Отчет состоит из титульного листа, оглавления, общей части (цель и задачи практики, описание структуры организации, основные направления деятельности организации и функции подразделения, в котором проходила практика, описание проекта, по которому студент проводил исследование согласно индивидуальному заданию, описание содержания и результатов работы, выполненной во время практики, основные выводы по результатам прохождения практики, а также иные сведения по практике), заключения, списка использованных источников и литературы, приложений (при наличии).
- 3. В качестве приложений в отчет могут включаться копии документов (нормативных актов, отчетов и др.), изученных и использованных студентом в период прохождения практики.
- 4. Текст отчета предоставляется в печатном виде на листах формата A4, верхнее и нижнее поля 20 мм, правое 15мм, левое 30 мм, выравнивание текста по ширине, абзацный отступ 1,25 см. Объем отчета должен составлять 15 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.
- 5. По итогам защиты отчета по практике для всех направлений и специальностей всех форм обучения выставляется дифференцированная оценка.

# ОТЗЫВ о работе студента в период прохождения практики

Студент			
		(ФИО студента)	
Института/факультета			
Института/факультета	наименовани	е структурного подраз	деления)
проходил :	практику Б	2.О.02 (У) Ознаком	иительная практика
в период с «»	20 г.	по «»	20г.
В			
(наименование проф	ильной органі	изации с указанием стр	уктурного подразделения)
в качестве			
в качестве		(должность)	
В период прохождения прак	тики	(ФИО студента)	
поручалось решение следую	ощих задач:		
В период прохождения прак	тики студен	нт проявил	
(практические навыки, ак достаточность собранного мате			ьильной организации, качество и от, поощрения и т.п.)
Результаты практической р	работы сту,	дента	
(Индивидуальное задание выполи полностью, иное)	нено, решени	ıя по порученным зад	ачам предложены, материал собран
Считаю, что по итогам прак по практике.	тики студе	нт может (не может	) быть допущен к защите отчета
(Должность руководителя по пра подготовке от организации)	 - ктической	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«» 	20	r.	

# 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

### ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

## о результатах прохождения практики

Студент	факультета
(Ф.И.	
проходил <b>Б2.</b> О	0.02 (У) Ознакомительная практика
в период с20г. по	20 r.
В	
(наименование профильной органи	изации с указанием структурного подразделения)
в качестве	
	(должность)
На время прохождения	практики
	(вид практики)
(Фамі	илия, И.О. студента)
поручалось решение следующих задач:	
За время прохождения практики студен	т проявил
	циплина, качество и достаточность собранного материала лненных работ, поощрения и т.п.)
тезультаты практи теской рассты студет	
	ия по порученным задачам предложены, материал собран олностью, иное)
Считаю, что по итогам практики студен по практике.	т может (не может) быть допущен к защите отчета
Руководитель по практической	
подготовке от Института	
(И.О. Фам	шлия) (должность)