

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 07.06.2026 19:41:15  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6  
к образовательной программе

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### **Б2.О.02 (У) Ознакомительная практика**

(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.04.03 Гостиничное дело

(код, наименование направления подготовки/специальности)

*«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»*

(наименование образовательной программы)

\_\_\_\_\_магистр\_\_\_\_\_

(квалификация)

Очная/Заочная

(форма обучения)

Год набора  
2026

Санкт – Петербург

**Автор(ы)-составитель(и) РПП:**

Кандидат экономических наук, доцент кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Погорелов Николай Владимирович

**Заведующий кафедрой:**

Доктор экономических наук, профессор кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Морозова Марина Александровна

Рабочая программа практики **Б2.О.02 (У) Ознакомительная практика** одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Протокол № 13 от «06» апреля 2026 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, тип практики и способы ее проведения
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы
4. Содержание практики
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик
7. Материально-техническое обеспечение практики

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

**Вид практики:** учебная практика

**Тип практики:** ознакомительная практика

**Способ проведения:** стационарная/ выездная

**Форма проведение практики:** концентрированная

## 2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1 Практика Б2.О.02(У) «Ознакомительная практика» обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикатора достижения компетенции*	Код и наименование образовательного результата*
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию туристской организации, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере туризма	ОПК-1.2 Владеет методикой формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций в сфере туризма	ОПК-1.2. 3-1. Знает: методику формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; особенности программного обеспечения, применяемого в организациях туристской индустрии ОПК-1.2. У-1. Умеет: применять методику формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; внедрять технологические новации и программные продукты в деятельность организаций сферы туризма ОПК-1.2. В-1. Владеет: методикой формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в туристскую деятельность
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление туристской	ОПК-2.2 Владеет методами реализации стратегического	ОПК-2.2. 3-1. Знает: методы контроля реализации стратегии туристской организации; инструменты оценки степени

<p>деятельностью на различных уровнях управления</p>	<p>управления туристской деятельностью на различных уровнях</p>	<p>достижения стратегических целей на различных уровнях управления  ОПК-2.2. У-1. Умеет: осуществлять контроль реализации стратегического управления туристской деятельностью; выявлять отклонения от стратегии и разрабатывать корректирующие меры  ОПК-2.2. В-1. Владеет: методами контроля реализации стратегического управления туристской деятельностью на различных уровнях; инструментами стратегического аудита в туристских организациях</p>
<p>ОПК-4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в сфере туризма</p>	<p>ОПК-4.2 Владеет методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы туризма</p>	<p>ОПК-4.2. 3-1. Знает: методы оценки результативности и эффективности маркетинговых стратегий в туристской деятельности; показатели и критерии эффективности маркетинговой деятельности туристских организаций  ОПК-4.2. У-1. Умеет: оценивать результаты реализации маркетинговых стратегий и программ в туристских организациях; анализировать эффективность маркетинговых мероприятий и разрабатывать рекомендации по их совершенствованию  ОПК-4.2. В-1. Владеет: методами оценки эффективности маркетинговых стратегий и программ в сфере туризма; аналитическими инструментами мониторинга маркетинговой деятельности туристских организаций</p>
<p>ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его</p>	<p>ОПК-5.2 Владеет методикой оценивания экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической</p>	<p>ОПК-5.2. 3-1. Знает: методику оценки экономической эффективности управленческих решений в сфере туризма; критерии и показатели эффективности экономических стратегий туристских организаций</p>

деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	стратегии организаций сферы туризма	ОПК-5.2. У-1. Умеет: оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономических стратегий; анализировать экономические результаты деятельности туристских организаций ОПК-5.2. В-1. Владеет: методикой оценки экономической эффективности управленческих решений в сфере туризма; инструментами экономического анализа результатов стратегической деятельности туристских организаций
---	-------------------------------------	--

*\*Заполняется на основании Приложения 1 к образовательной программе*

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

#### ***Очная форма обучения***

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов (1 з.е. = 36 акад. часов).

Вид работы	Трудоемкость (акад. часов)
Общая трудоемкость	216
Контактная работа с преподавателем (всего)	11
– занятия семинарского типа (практические, консультации)	2 ч – консультации
Самостоятельная работа	205
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

#### ***Заочная форма обучения***

Вид работы	Трудоемкость (акад. часов)
Общая трудоемкость	216
Контактная работа с преподавателем (всего)	2
– занятия семинарского типа (практические, консультации)	2 ч – консультация
Самостоятельная работа	210
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

### **Место практики в структуре ОП ВО**

Дисциплина (практика) Б2.О.02(У) «Ознакомительная практика» относится к блоку Б.2 «Практика» учебного плана магистратуры по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры). Направленность (профиль) ««Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»».

Практика реализуется на 1 курсе в 2 семестре (продолжительность 4 недели)

Связь с другими дисциплинами и практиками:

Освоение НИР базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении следующих дисциплин Блока 1:

Б1.О.02 Технологии эффективного менеджмента

Б1.О.03 Иностранный язык делового и профессионального общения

Б1.О.04 Лидерство (продвинутый уровень)

Б1.О.05 Кросс-культурный менеджмент / Cross-cultural management

В свою очередь, содержание ознакомительной практики является основой для: успешного написания курсовой работы по дисциплине

Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика

Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий (ДОТ) осуществляется через портал LMS РАНХиГС. Все формы текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимые в ДОТ, оцениваются в электронной среде. Регламент доступа к материалам и выполнения заданий устанавливается в СДО.

#### 4. Содержание практики

##### *Очная форма обучения*

Период	Этапы периоды) практики	Виды работ	Трудоемкость, ак.ч	
			Конт. раб	Сам.раб
1 курс, 2 семестр	Ознакомит ельный этап	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики. Ознакомление с структурой предприятия, реализуемыми принципами управления, организацией документарного обеспечения и отчетности. Инструктаж правилам деловой этики и технике безопасности	4	80
1 курс, 2 семестр	Этап непосредст венно практики	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с программой практики	5	80
1 курс, 2 семестр	Завершаю щий - аналитичес кий этап	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета по практике на основании полученных результатов анализа с выводами и рекомендациями. Защита отчета по практике	2 часа консуль тация	45
Итого			Контактная работа: 11 (2 ч. консультация) Самостоятельная работа: 205 Всего: 216	

##### *Заочная форма обучения*

Период	Этапы периоды) практики	Виды работ	Трудоемкость, ак.ч	
			Конт. раб	Сам.раб
1 курс, 2 семестр (летняя сессия)	Ознакомит ельный этап	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики. Ознакомление с структурой предприятия, реализуемыми принципами управления, организацией документарного обеспечения и отчетности. Инструктаж правилам деловой этики и технике безопасности.	2 часа консультация	80
1 курс, 2 семестр (летняя сессия)	Этап непосредст венно практики	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с программой практики.	-	80
1 курс, 2 семестр (летняя сессия)	Завершаю щий - аналитичес кий этап	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета по практике на основании полученных результатов анализа с выводами и рекомендациями. Защита отчета по практике.	-	50
Итого			Контактная работа: 2 ч. консультация Самостоятельная работа: 210 Контроль: 4 Всего: 216	

## 5. Оценочные материалы для 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.

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 «Индустрия делового и событийного туризма / BUSINESS AND EVENT TOURISM INDUSTRY».

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 течение 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:**

- Индивидуальное задание (*Приложение 1*)
- Отзыв о работе обучающегося в период прохождения практики (*Приложение 2*)
- Титул отчета (*Приложение 3*).

### **Оценочные средства для промежуточной аттестации.**

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 свыше 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).

### **Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике**

1. Теоретические основы профессиональной деятельности
  1. Раскройте понятие и структуру индустрии гостеприимства. Перечислите её основные элементы (гостиницы, рестораны, дополнительные услуги, MICE-индустрия и др.) и охарактеризуйте их взаимодействие на примере конкретного отеля или сети.
  2. Охарактеризуйте классификацию средств размещения в гостиничном деле. Приведите примеры различных типов (отель, хостел, апарт-отель, бутик-отель, мотель) и объясните их особенности, целевую аудиторию и требования к сервису.
  3. Что такое гостиничный продукт и гостиничная услуга? Раскройте структуру гостиничного продукта (номерной фонд, питание, дополнительные услуги), опишите его основные свойства и отличия от отдельной гостиничной услуги.
  4. Опишите основные этапы разработки и внедрения нового стандарта обслуживания (SOP) в отеле. На примере ознакомительной практики или самостоятельного проекта поясните, из каких этапов состоит процесс создания и внедрения новой технологии (например, ускоренный чекин или бесконтактный выезд).
  5. Назовите и охарактеризуйте современные тенденции развития мирового и российского гостиничного рынка. Какие факторы (цифровизация, персонализация,

экологичность, конкуренция с онлайн-платформами) оказывают наибольшее влияние на развитие гостиничного бизнеса в вашем регионе?

## 2. Ресурсы и инфраструктура гостиничного дела

6. Дайте определение материально-технической базе отеля. Приведите классификацию ресурсов гостиничного предприятия (основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы) и проанализируйте, какие из них являются ключевыми для обеспечения качества обслуживания в конкретном отеле.
7. Охарактеризуйте инфраструктуру гостеприимства как основу комфортного пребывания гостя. Приведите не менее трёх примеров сопутствующих объектов (фитнес-центр, спа, конференц-залы, рестораны, парковка) в вашем регионе и объясните, как они повышают привлекательность гостиницы.
8. Какова роль и функции службы приёма и размещения (Front Office) в структуре отеля? На примере отеля, который вы посетили во время практики, опишите его тип, категорию (звёздность), организационную структуру и взаимодействие службы приёма с другими подразделениями.
9. Какие требования предъявляются к организации питания в гостинице? Охарактеризуйте типы предприятий общественного питания в структуре отеля (ресторан, кафе, room service, банкетная служба) и их специфику.
10. Что такое техническое и инженерное обеспечение в гостиничном деле? Назовите основные инженерные системы (водоснабжение, вентиляция, лифтовое хозяйство, энергоменеджмент) и раскройте их роль в обеспечении комфорта и безопасности гостей.

## 3. Организация деятельности на предприятии (отеле)

11. Опишите организационную структуру и документооборот гостиничного предприятия (на примере отеля, где вы проходили практику). Какие отделы (служба приёма, хозяйственная служба, маркетинг, инженерная служба, отдел персонала) входят в её состав и как распределены их функции?
12. Какие нормативно-правовые акты регулируют гостиничную деятельность в Российской Федерации? Назовите ключевые документы (Правила предоставления гостиничных услуг, ГОСТы, СанПиН, требования пожарной безопасности) и поясните их основные положения.
13. Каковы функции и обязанности менеджера по приёму и размещению (Front Office Manager)? Составьте профиль должности, опираясь на наблюдения во время практики: какие задачи он решает, с какими отчётными документами работает и какие навыки (владение PMS, конфликтология, знание языков) ему необходимы.
14. Как организован процесс бронирования и заселения гостя в отеле? Опишите, как служба бронирования и стойка регистрации работают с клиентами: от получения заявки через OTA или прямой заявки до оформления регистрационной карты и выдачи ключей.
15. Какие требования предъявляются к обеспечению безопасности в гостинице? Назовите основные виды рисков (пожар, доступ посторонних, санитарные нарушения, кражи) и меры по их минимизации (видеонаблюдение, контроль доступа, обучение персонала, страхование).

## 4. Анализ и выводы по итогам практики

16. Исходя из полученного опыта, каковы, на ваш взгляд, основные преимущества и главные сложности работы в сфере гостиничного дела в вашем регионе (кадровый голод, сезонность, высокая конкуренция, требования к качеству)?
17. Какие новые профессиональные и универсальные компетенции вы сформировали в ходе проектно-технологической практики? Приведите конкретные примеры ситуаций, в которых эти навыки пригодились (например, разрешение конфликта на ресепшн, хронометраж работы горничной, внедрение чек-листа).

18. Проанализируйте программу вашей практики. Какие виды деятельности (анализ SOP, работа в PMS, наблюдение за службами, составление технологических карт) были для вас наиболее полезными с точки зрения будущей профессиональной реализации, а какие можно было бы усилить?
19. С какими объектами гостиничной инфраструктуры и представителями профессионального сообщества вы познакомились во время практики (например, управляющий, шеф-повар, инженер, руководитель хозяйственной службы)? Опишите ваши наблюдения и их значение для вашего дальнейшего обучения.
20. Предложите свои идеи по совершенствованию какого-либо технологического процесса или услуги на предприятии, где вы проходили практику (например, оптимизация очереди на завтрак, внедрение мобильного чекина, изменение системы мотивации горничных). Аргументируйте их реализуемость и потенциальную эффективность.

### Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		Формулировка требований к степени освоения практики
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	<p>Самостоятельно проводит сбор, анализ и верификацию первичных данных о деятельности гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда, ADR, RevPAR, структура спроса по каналам бронирования, сезонность, портрет гостя). Осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы (номерной фонд, услуги питания, дополнительные услуги, МІСЕ-возможности, трансфер, спа-зона). Устанавливает иерархические и функциональные связи между подразделениями отеля (служба приёма и размещения, хозяйственная служба, инженерная служба, отдел продаж и маркетинга, служба питания, служба безопасности, отдел персонала). Самостоятельно презентует результаты анализа гостиничной деятельности: выявленные технологические разрывы, рекомендации по оптимизации процессов, проект внедрения новой услуги или стандарта перед коллективом (руководством отеля, наставниками, коллегами по практике). Демонстрирует несколько схем позиционирования результатов разработки гостиничного продукта (дорожная карта внедрения стандарта, презентация для управляющего, технологическая карта услуги, финансово-экономическое обоснование изменений). Ориентируется в теоретических основах группового взаимодействия в гостиничной деятельности (работа в составе проектной команды при внедрении новой технологии, координация</p>

		<p>смежных служб при заезде группы, взаимодействие с аутсорсинговыми поставщиками). Анализирует гостевую группу с точки зрения социально-психологических характеристик (категория гостей: бизнес/семейный/индивидуальный/MICE, национальные особенности, ожидания от сервиса, конфликтный потенциал, лояльность). Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия (менеджер по приёму и размещению, руководитель хозяйственной службы, менеджер по качеству, специалист по бронированию, менеджер по доходам). Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи (распределение функций при разработке технологической карты, координация действий служб при инциденте, взаимодействие с фронт-офисом и бэк-офисом при внедрении PMS). Умеет охарактеризовать результаты деятельности специалиста в сфере гостиничного дела в конкретных условиях (тип отеля – городской/курортный/апарт-отель, сегмент рынка – люкс/бизнес-класс/эконом, категория – звёздность, регион деятельности). Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле (PMS – гостиничные системы управления, RMS – системы управления доходами, CRM – системы управления взаимоотношениями с гостями, онлайн-каналы бронирования (OTA), системы управления репутацией (RMS), системы энергоменеджмента и автоматизации номеров). Проводит критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности (проведение технологического аудита, разработка SOP, расчёт операционной эффективности подразделения, обработка заявок на бронирование, разрешение претензий гостей, проведение инструктажа персонала). Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе (этика общения с гостем, стандарты гостеприимства, правила разрешения конфликтных ситуаций на стойке регистрации и в номере, этика взаимодействия с коллегами). Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений</p>
--	--	---

		<p>(безопасность гостей и их имущества, соблюдение противопожарных норм и правил санитарии, качество предоставляемых услуг, соблюдение законодательства о гостиничной деятельности и защите персональных данных). Умеет содержательно реферировать текст нормативно-правовых актов в сфере гостиничного дела (Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, законодательство о защите прав потребителей, санитарные нормы и правила (СанПиН) для гостиниц, требования пожарной безопасности). Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка (оценка перспектив отеля на рынке, анализ конкурентной среды (комплект конкурентов), прогнозирование спроса, обоснование изменения цены или стандарта). Знает основные компоненты критического анализа первоисточников (отраслевые обзоры (CBRE, JLL), статистика гостиничного рынка (Smith Travel Research), данные систем бронирования, отзывы гостей (ReviewPro, TrustYou), внутренние KPI отеля). Умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности (процесс приёма и размещения, технология уборки номеров, стандарт обслуживания на завтрак, система смены белья, программа лояльности). Умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка (гости (разных сегментов), собственники отеля, управляющая компания, генеральный менеджер и линейный персонал, поставщики (гостиничная химия, текстиль, продукты), туристические операторы и ОТА, регулирующие органы (Роспотребнадзор, МЧС), ассоциации гостеприимства). Активно использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности (SWOT-анализ отеля, анализ конкурентной среды, ABC-анализ услуг, расчёт себестоимости номера, оценка рентабельности дополнительных услуг, анализ загрузки по дням недели/сезонам, расчёт точки безубыточности, анализ эффективности каналов бронирования).</p>
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	<p>Проводит сбор и оценку достоверности собранной информации о гостиничной деятельности. Частично осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы. Устанавливает иерархические и функциональные</p>

		<p>связи между подразделениями отеля. Презентует собственные результаты анализа гостиничной деятельности перед коллективом. Демонстрирует несколько схем позиционирования результатов разработки гостиничного продукта. Ориентируется в теоретических основах группового взаимодействия в гостиничной деятельности. Анализирует гостевую группу с точки зрения социально-психологических характеристик. Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия. Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи. Умеет охарактеризовать результаты деятельности специалиста в гостиничном деле в конкретных условиях. Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле. Проводит критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности. Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе. Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений. Умеет содержательно реферировать текст нормативно-правовых актов в сфере гостиничного дела. Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка. Знает основные компоненты критического анализа первоисточников. Частично умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности. Частично умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка. Частично использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности.</p>
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	<p>Проводит сбор и оценку достоверности собранной информации о гостиничной деятельности. Частично осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы. Затрудняется в установлении иерархических и функциональных связей между подразделениями отеля. Презентует собственные результаты анализа гостиничной деятельности перед коллективом. Не способен продемонстрировать несколько схем</p>

		<p>позиционирования результатов разработки гостиничного продукта. Не ориентируется в теоретических основах группового взаимодействия в гостиничной деятельности. Не способен анализировать гостевую группу с точки зрения социально-психологических характеристик. Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия. Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи. Не способен охарактеризовать результаты деятельности специалиста в гостиничном деле в конкретных условиях. Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле. Не способен дать критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности. Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе. Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений. Частично умеет содержательно реферировать текст нормативно-правовых актов в сфере гостиничного дела. Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка. Частично знает основные компоненты критического анализа первоисточников. Частично умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности. Частично умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка. Частично использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности.</p>
НЕ ЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	<p>Оценка «Не зачтено – неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не демонстрирует обозначенных навыков и компетенций в сфере гостиничного дела, не способен провести сбор и анализ информации о деятельности отеля, не ориентируется в структуре гостиничного продукта и связях между службами гостиницы, не владеет базовым инструментарием прикладного анализа (расчёт загрузки номерного фонда, ADR/RevPAR, SWOT-анализ отеля, анализ конкурентной среды), не может презентовать</p>

		результаты своей работы, не следует профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе и не понимает ответственности за безопасность и качество обслуживания гостей.
--	--	---

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик

### Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/558312> (дата обращения: 24.05.2026).

В учебнике системно изложены технологические процессы гостиничного обслуживания: от бронирования и приёма до выезда гостя, включая особенности работы службы горничных, организации питания и дополнительных услуг. Особое внимание уделено стандартам качества и типовым операционным процедурам (SOP).

Скобкин, С. С. Менеджмент в гостиничном деле [Электронный ресурс] : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 410 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Рассматриваются вопросы управления гостиничным предприятием: организационные структуры, функции подразделений, методы управления качеством, экономические показатели деятельности отеля. Приводятся практические кейсы и задания для проектной работы.

Константиниди, Х. А. (ред.). Управление проектами в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учебник / под ред. Х. А. Константиниди. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Центркаталог, 2025. — 358 с. — Режим доступа: <https://istina.msu.ru/publications/book/804906144/> (дата обращения: 24.05.2026).

Учебник охватывает методологию проектного управления применительно к гостиничной сфере: от инициации проекта (внедрение новой услуги, реконструкция) до оценки его эффективности. Содержит примеры проектов в отелях разного типа.

Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Рассматриваются вопросы проектирования гостиничного продукта, разработки технологических карт, оптимизации процессов обслуживания. Особое внимание уделено методикам анализа операционной эффективности и проектного моделирования.

Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 412 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

В учебнике подробно разбираются требования к классификации средств размещения (система «звёзд»), стандарты качества, процедуры сертификации и лицензирования в гостиничном бизнесе. Описаны правила проведения проверок Роспотребнадзора и пожарного надзора.

Мокий, М. С., Никифоров, А. Л., Мокий, В. С. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учебник для вузов / под ред. М. С. Мокия. — 3-е изд., пер. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 390 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Курс знакомит с языком науки, логикой исследовательского процесса, методами сбора и обработки данных. Необходим для выполнения проектной и аналитической частей отчёта по практике.

Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров. — 5-е изд., пересмотр. — Москва : Дашков и К, 2024. — 282 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=358470> (дата обращения: 24.05.2026).

Пособие охватывает методологию и методы научного творчества, правила подготовки и оформления результатов исследовательской работы, включая отчёты по практике, курсовые и выпускные квалификационные работы.

### **Дополнительная литература**

Калашникова, С. В. (сост.). Методические указания по прохождению проектно-технологической практики [Электронный ресурс] : для обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело / С. В. Калашникова. — Майкоп : Издательство АГУ, 2025. — 44 с. — Режим доступа: <https://adygnet.ru/> (дата обращения: 24.05.2026).

Содержат программу практики, требования к содержанию и оформлению отчёта, примерные темы проектных заданий, критерии оценки компетенций.

Андронов, В. Г., Чуев, А. А., Коптев, Д. С. Методология научно-исследовательской и проектной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 184 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Материал пособия направлен на формирование у студентов компетенций системного и критического мышления, разработки и реализации проектов в профессиональной сфере (включая гостиничный бизнес).

Семченко, И. В., Климова, Т. Б. Методические рекомендации по организации и проведению учебной практики (проектно-технологической) [Электронный ресурс] / И. В. Семченко, Т. Б. Климова. — Белгород : БелГУ, 2024. — 18 с. — Режим доступа: <http://dspace.bsuedu.ru/handle/123456789/42840> (дата обращения: 24.05.2026).

Рекомендации содержат указания по выполнению индивидуального задания, анализу технологических процессов отеля, подготовке презентации и защите отчёта.

Никольская, Е. Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учебник / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, А. П. Ковальчук. — Москва : КНОРУС, 2024. — 288 с. — (Бакалавриат). — Режим доступа: <https://knoirus.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Рассмотрены системы менеджмента качества в отелях, методы аудита, разработка стандартов операционных процедур (SOP) и чек-листов контроля. Приведены примеры из практики российских и международных гостиничных сетей.

Филин, А. Д. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Д. Филин, А. Р. Бестугин, Ю. Г. Шатраков ; под науч. ред. А. Д. Филина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 163 с. — (Высшее образование). — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/558901> (дата обращения: 24.05.2026).

Цель курса — формирование у начинающих исследователей понимания логики научного поиска, основ экспериментальной работы и статистической обработки данных, что полезно при анализе результатов практики.

### **Нормативные правовые документы.**

Правила предоставления гостиничных услуг и услуг иных средств размещения в Российской Федерации [Электронный ресурс] : постановление Правительства РФ от 27.11.2025 № 1912 (вступает в силу с 01.03.2026). — Режим доступа: <http://government.ru/docs/> (дата обращения: 24.05.2026).

Документ определяет единый порядок предоставления услуг гостиницами, санаториями, базами отдыха, кемпингами, права и обязанности

исполнителя и потребителя, требования к информации об услугах и порядок разрешения споров.

ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://protect.gost.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Устанавливает единые требования к оформлению библиографических ссылок в отчётах по практике, курсовых и выпускных работах.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 28.02.2025, с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2025) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/) (дата обращения: 24.05.2026).

Регулирует организацию практической подготовки обучающихся, включая требования к программам практики, права и обязанности сторон при прохождении практики.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (утв. приказом Минобрнауки России от 08.02.2021 № 106) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://fgos.ru/> (дата обращения: 24.05.2026).

Содержит требования к результатам освоения программы бакалавриата, в том числе к компетенциям, формируемым в ходе проектно-технологической практики.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI «Гигиенические требования к гостиницам, иным средствам размещения») [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://rospotrebnadzor.ru> (дата обращения: 24.05.2026).

Устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к площадям, отделке, водоснабжению, вентиляции, смене белья, уборке номеров и общих зон гостиниц.

## **Интернет-ресурсы**

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapara.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»

- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «ИстВью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ

#### Англоязычные ресурсы

EBSCO Publishing- доступ к мультимедийным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно – популярных журналов.

### 7. Материально-техническое обеспечение практики

В процессе организации практики включается программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем. Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов и т. д. Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы). Кроме вышеперечисленных ресурсов, используются следующие информационные справочные системы: <http://uristy.ucoz.ru/>; <http://www.garant.ru/>; <http://www.kodeks.ru/> и другие.

№п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов

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.В.01 (П) Научно-исследовательская работа

Для \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ учебная группа № \_\_\_\_\_

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_

(указывается полное наименование структурного подразделения Института/профильной организации и ее структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Цель прохождения практики:

Задачи практики: \_\_\_\_\_

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению и отрабатываемые элементы практической подготовки: \_\_\_\_\_

Планируемые результаты практики: \_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
Руководитель по практической подготовке от  
профильной организации

\_\_\_\_\_  
Руководитель по практической подготовке от  
Института

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принято к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись студента)

**ОТЗЫВ**  
**о работе студента в период прохождения практики**

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Института/факультета \_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения)

проходил практику **Б2.В.01 (П) Научно-исследовательская работа**

в период с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_  
(наименование профильной организации с указанием структурного подразделения)

в качестве \_\_\_\_\_  
(должность)

В период прохождения практики \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

поручалось решение следующих задач:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В период прохождения практики студент проявил \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(практические навыки, активность, дисциплина, помощь профильной организации, качество и достаточность собранного материала для отчета и выполнения работ, поощрения и т.п.)

Результаты практической работы студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Индивидуальное задание выполнено, решения по порученным задачам предложены, материал собран полностью, иное)

Считаю, что по итогам практики студент может (не может) быть допущен к защите отчета по практике.

\_\_\_\_\_  
(Должность руководителя по практической подготовке от организации)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.



## **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 А4, 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.