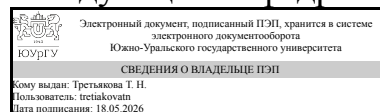


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



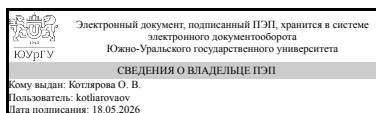
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (организационно-управленческая)
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
Уровень Магистратура
магистерская программа Общая теория и практика гостиничной деятельности
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

организационно-управленческая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний, обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы, развитие навыков самостоятельной организационно-управленческой деятельности магистрантов в процессе разработки и внедрения инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, а также новых форм обслуживания потребителей.

Задачи практики

получить представление о стратегическом управлении деятельностью предприятий сферы гостеприимства; типологии моделей гостиничной деятельности, методике моделирования, принципах и подходах к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, инструментарии мониторинга деятельности предприятий индустрии гостеприимства, формирование способности анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий; проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с деятельностью гостиничных предприятий, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса.

Краткое содержание практики

Организационно-управленческой практика является обязательным этапом обучения студента и предусматривается учебным планом. Практика проводится в сроки, отводимые учебным планом.

Прохождение организационно-управленческой практики базируется на освоении дисциплин 1-2 курса. Организационно-управленческая практика может проводиться на выпускающей кафедре Туризма и социально-культурного сервиса, а также на договорных началах в государственных, муниципальных, общественных, коммерческих и некоммерческих организациях, предприятиях и учреждениях гостиничного профиля

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах
	Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами
	Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров
	Умеет: оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства
	Имеет практический опыт: оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей
ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере	Знает: инструментарий мониторинга деятельности предприятий индустрии

гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	гостеприимства
	Умеет:анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий
ПК-7 Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Имеет практический опыт:оценки эффективности и качества оказываемых услуг и состояния предприятий индустрии гостеприимства
	Знает:современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка; особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне;
	Умеет:применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса.
	Имеет практический опыт:пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Глобальный маркетинг Статистические исследования в индустрии гостеприимства Устойчивое развитие индустрии гостеприимства Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта Проектирование стандартов гостиничной деятельности Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон Международные гостиничные цепи Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле Организация опытно-экспериментальной	Междисциплинарный подход к организации гостиничной деятельности Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия Технологии бренд-менеджмента в сфере гостеприимства

работы в индустрии туризма и гостеприимства Правовое регулирование в индустрии туризма и гостеприимства	
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Организация опытно-экспериментальной работы в индустрии туризма и гостеприимства	Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов, методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования, определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Устойчивое развитие индустрии гостеприимства	Знает: принципы устойчивости экономического развития территории; причины, ограничивающие

направление дальнейшего развития человечества; взаимосвязь социальных и экономических аспектов развития, основные технологические процессы в индустрии гостеприимства; понятийный аппарат, терминологию, определения, формулировки используемые в современной практике устойчивого развития, основные положения и принципы концепции устойчивого развития, проблемы и пути реализации концепции на практике; специфику, тенденции и механизмы реализации концепции устойчивого развития в сфере гостеприимства, методы и способы проведения мониторинга и оценки эффективности процессов в индустрии гостеприимства, теоретические и методические основы организационного проектирования и управления проектами

Умеет: анализировать потребности, выявлять приоритеты, рационально распределять имеющиеся ресурсы для решения поставленной задачи в сфере гостеприимства, осуществлять выбор и использовать оптимальные информационно-коммуникативные технологии для внедрения инноваций в сфере гостеприимства, проводить исследования, оценивать эффективность существующих моделей управления и разрабатывать новые методы и технологии управления в индустрии гостеприимства, анализировать, обобщать и воспринимать инновации; ставить цель и формулировать задачи по её достижению с использованием информационно-коммуникационных технологий, использовать научно-методические подходы в проектировании, организации и управлении системами гостиничных предприятий на основе принципа устойчивого развития

Имеет практический опыт: исследовательской работы в области устойчивого развития индустрии гостеприимства, определять перспективные направления гостиничного бизнеса и формировать хозяйственную стратегию гостиничного предприятия в контексте устойчивого развития, применять принципы, инструментарий устойчивого развития в профессиональной деятельности, проводить мониторинг и оценку эффективности маркетинговых процессов в индустрии гостеприимства, применения методов

	мониторинга и маркетинга гостиничных услуг, подходов к проектированию, развитию и управлению в сфере гостеприимства на основе принципов устойчивого развития
Статистические исследования в индустрии гостеприимства	Знает: системы показателей статистики гостиничной индустрии, принципы и методы их расчета, основные источники статистической информации в сфере гостеприимства; методы сбора, обработки и анализа статистической информации по сфере гостеприимства, алгоритм проведения исследовательского проекта в индустрии туризма и гостеприимства, технологию применения различных статистических методов, применяемых в отрасли, формы статистической отчетности; методики и методы статистического анализа; способы сбора статистической информации Умеет: планировать, организовывать и контролировать процесс выполнения исследовательского проекта, включая выбор источников информации, ее сбора, редактирования и анализа, использовать методы общей теории статистики в анализе деятельности гостиничных предприятий, грамотно интерпретировать полученные результаты; составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность в сфере гостеприимства, составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность, как основную форму статистического наблюдения в сфере гостеприимства; применять методы расчета основных статистических показателей в сфере гостеприимства, использовать методологию обработки и анализа статистической информации; применять методы обработки статистических данных Имеет практический опыт: статистической обработки полученных в ходе исследования данных; интерпретировать и объяснить полученные результаты исследования, применять методы расчета основных статистических показателей сферы гостеприимства, выявлять и оценивать взаимосвязи между основными показателями в сфере гостеприимства и анализировать их динамику, применения методов расчета абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, экономических индексов, корреляции и регрессии, показателей рядов динамики

Международные гостиничные цепи	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, современные гостиничные цепи и управляющие компании Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей
Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле	Знает: основы подготовки, организации и проведения исследований мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, этические нормы деловых отношений, основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций, современные подходы к мотивации персонала в России и за рубежом; классические теории мотивации, теорию мотивации и теории личностного поведения сотрудников предприятия в индустрии гостеприимства Умеет: применять на практике технологии формирования системы мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию мотивации и стимулирования

	персонала организации, проводить исследование состояния трудовой мотивации и уровня удовлетворенности трудом; определять типологию поведения клиентов, разрабатывать системы мотивации персонала с учетом комплекса экономических и социальных факторов в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: подбора соответствующих методов мотивации персонала в организации; навыками анализа мотивационно-потребностной сферы личности, мотивации, управления и стимулирования персонала, использования современных методов и приемов анализа существующих систем мотивации и проблем в области мотивации персонала с целью принятия обоснованных управленческих решений при разработке систем мотивации и комплексного использования методов трудовой мотивации, стимулирования трудовой деятельности персонала и мотивации потребительского поведения в индустрии гостеприимства
Правовое регулирование в индустрии туризма и гостеприимства	Знает: основные нормативно-правовые подходы к категории «гостиничная деятельность», действующее законодательство, регулирующее отношения в сфере гостиничного обслуживания, структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности, содержание норм, регулирующих отношения в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования Умеет: выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса, ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение, ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, возникающие в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования Имеет практический опыт: работы с международными нормативными правовыми

	актами, национальными законами, регламентирующими деятельность предприятий гостиничного бизнеса, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства, оперирования основными понятиями и категориальным аппаратом института правового регулирования профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела
Проектирование стандартов гостиничной деятельности	Знает: национальные стандарты в сфере гостиничной деятельности и ее инфраструктуре, основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в области нормативно-технологического документирования, особенности ведущих национальных бизнес-культур; основные характеристики национальных моделей менеджмента организации Умеет: разрабатывать стандарты в различных сферах гостиничной деятельности, создавать модели технологизации и нормирования производственных процессов в индустрии гостеприимства, классифицировать межкультурные параметры; использовать межкультурные особенности управления для принятия оптимальных решений в гостиничной деятельности Имеет практический опыт: стандартизации функционала процедур в определенных сферах гостиничной деятельности, проектирования гостиничной деятельности в соответствии с национальными стандартами РФ, межкультурных коммуникаций, а также руководства и лидерства в рабочих группах и командах с учетом национально-культурных особенностей
Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и

	курортных зон Умеет: создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий
Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта	Знает: роль профессиональной подготовки кадров в сфере гостеприимства для разработки гостиничного продукта, инструменты формирования клиентоориентированного сервиса; виды лояльности потребителей; виды программ лояльности Умеет: разрабатывать стратегии повышения конкурентоспособности гостиничного продукта через организацию профессионального обучения и переобучения кадров, использовать инструменты маркетинга в реализации взаимовыгодного сотрудничества с потребителями и бизнес-партнерами Имеет практический опыт: проведения исследований роли персонала в определении перспективных направлений развития гостиничного продукта, проводить самостоятельные маркетинговые исследования

	рынка гостиничных услуг
Глобальный маркетинг	Знает: сущность и специфику глобального маркетинга; отечественный и зарубежный опыт в области глобального маркетинга, особенности функционирования глобальных рынков; особенности реализации комплекса маркетинга на внешних рынках, основные подходы к осуществлению маркетинговой деятельности на глобальных рынках; модели, изучающие влияние культуры на поведение потребителей во время исследований, методы анализа и прогноза данных; основные экономические и маркетинговые показатели деятельности отдельных компаний и региона, необходимые для оценки мероприятий в области экономической политики и принятия стратегических решений на микро- и макроэкономическом уровне Умеет: учитывать сущность и специфику глобального маркетинга; применять отечественный и зарубежный опыт в области международного маркетинга, учитывать особенности реализации комплекса маркетинга на внешних рынках; использовать отечественный и зарубежный опыт в области международного маркетинга, составлять программу маркетингового исследования рынка и осуществлять исследования за рубежом, готовить аналитические материалы для оценки мероприятий в области экономической политики и принятия стратегических решений на микро- и макроуровне Имеет практический опыт: оценки элементов среды международного маркетинга и их влияния на принятие стратегических решений в индустрии гостеприимства, организовать сбор и обработку информации о внешнем рынке; оценить элементы среды международного маркетинга и их влияние на принятие маркетинговых решений, анализа и интерпретации результатов научных и маркетинговых исследований в профессиональной деятельности, использовать знания основных экономических и маркетинговых показателей деятельности отдельных компаний и региона в их взаимосвязи для анализа и оценки ситуации в индустрии гостеприимства

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационное собрание по условиям прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. Получение бланка задания у руководителя практики на выпускающей кафедре	6
2	Организационно-управленческая характеристика организации базы практики (ознакомление с нормативными материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений). Общая характеристика предприятия: адрес, организационная структура предприятия, специфика отрасли (региона). Студенты изучают учредительные документы, структуру управления организацией, изучают организацию основных бизнес-процессов гостиничного предприятия	6
3	Подробная характеристика организационно-управленческого и финансового состояния организации, включая: — организационно-правовую форму, цели создания и основные виды деятельности организации, её историю; — схему взаимосвязей организации с внешней средой (с государственными структурами и органами власти, потребителями продукции, заказчиками, поставщиками, партнёрами и конкурентами); — конкурентные позиции предприятия (доля рынка, темпы её изменения, деловой имидж) и характеристика применяемых стратегий; — кадровую политику предприятия (направления кадровой работы, совокупность принципов, методов, форм, организационного механизма по выработке целей и задач, направленных на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала); — организационную и производственную структуру предприятия (тип организационной структуры; схема с указанием наименования органов управления, подразделений, отделов, служб; основные параметры оргструктуры – формализация поведения, принципы группирования оргединиц, централизация структуры, характер и гибкость управляющей системы); — характеристику информационных ресурсов и документопотоков организации (располагаемая информация, способы ее получения, методы обработки, хранения)	18
4	SWOT-анализ деятельности служб гостиничного предприятия	18

	(служба – по выбору студента)	
5	Проведение маркетингового анализа гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного предприятия; особенности продукта и сервиса на гостиничном предприятии; основные методы стимулирования продаж, используемые на предприятии; каналы распространения товаров, услуг) Изучение существующей системы управления качеством в организации. Изучение существующей стратегии предприятия (миссии, целей, методов реализации, оценки выполнения). Разработка управленческого решения и/или проекта устранения существующих несоответствий на основе изучения существующей системы управления в организации (предложить необходимые, на взгляд магистранта, организационно-управленческие инновации, которые могут быть использованы в данной компании)	24
6	Сбор и подготовка приложений к отчету по производственной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы	12
7	Оформление и обработка материалов. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики. Подготовка отчета по итогам практики по всем пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре).	24

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением зав. кафедрой от 29.04.2026 №09.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в П.
------	---------	--------------	-----------------------	-----	-----------	---------------------------	------------------

			мероприятия				
1	4	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	0,5	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов; 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике; 1 балл – студент частично соблюдает	дифференцированный зачет

						установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике; 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. Максимальный балл – 3	
2	4	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль	0,5	5	5 баллов – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя: Изучены учредительные документы, структуру управления организацией, организация основных бизнес-процессов гостиничного	дифференцирован зачет

						предприятия Представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия Представлен SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия Разработано управленческое решение на основе представленного SWOT-анализа 4 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 3 балла – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 2 балла – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя 1 балл - нет отзыва работодателя	
3	4	Текущий контроль	Качество пояснительной записки:	1	5	5 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (организационно-управленческой) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное	дифференцирован зачет

					изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке, – представлена общая характеристика предприятия: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.; – в пояснительной записке представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия и SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия, а также Разработано управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа; – отчет по итогам производственной практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 4 балла	
--	--	--	--	--	---	--

						– основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично; допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; выполнены подавляющее большинство пунктов практического задания. 3 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 задания). Пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения. 2 баллов – не представлен дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью пояснительная записка не представлена к оценке. 1 балл - отчет не представлен к оценке	
4	4	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике	-	5	5 баллов – на защите отчета студент представляет полное соответствие индивидуальному заданию: учредительные документы, структуру управления организацией, организацию основных бизнес-процессов гостиничного предприятия; представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия, представлен SWOT-анализ деятельности службы	дифференцирован зачет

						административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия Разработано управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа 4 балла – на защите отчета студент частично представляет соответствие индивидуальному заданию, но уверенно отвечает на вопросы 3 балла – на защите отчета студент частично представляет соответствие индивидуальному заданию, но затрудненно демонстрирует навыки делового общения и не уверенно отвечает на вопросы 2 балла – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы по продукту/услуге/проекту; 1 балл – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.	
5	4	Текущий контроль	ПРЕЗЕНТАЦИЯ	1	5	5 баллов – выполнены все требования к составлению презентации: – презентация имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – представлена общая характеристика	дифференцирован зачет

					предприятия: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.; – в презентации представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия и SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия, а также Разработано управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа; 4 балла – основные требования к составлению презентации выполнены частично; допущены фактические ошибки. 3 балла – презентация выполнена с ограничением объема сгенерированного текста – до 20% от всей работы (Политика Утверждена Приказом Южно-Уральского государственного университета от 15.04.2025 № 52-13/09). 2 баллов – презентация выполнена с ограничением объема сгенерированного текста – до 50% от всей работы. 1 балл – презентация выполнена с объемом сгенерированного текста 100%. 0 баллов – на защите студент использует презентационный материал	
--	--	--	--	--	--	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем два преподавателя выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-1	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах			++		
ПК-1	Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами		+		++	
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами		+			
ПК-3	Знает: место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров			++		
ПК-3	Умеет: оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства		++	++	++	
ПК-3	Имеет практический опыт: оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей		+			
ПК-6	Знает: инструментарий мониторинга деятельности предприятий индустрии гостеприимства	+		++		
ПК-6	Умеет: анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий	++	++	++	++	
ПК-6	Имеет практический опыт: оценки эффективности и качества оказываемых услуг и состояния предприятий индустрии гостеприимства	++				
ПК-7	Знает: современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка;			++		

	особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне;				
ПК-7	Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса.	+	+	+	
ПК-7	Имеет практический опыт: пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	+			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия
2. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.
2. Третьякова, Т. Н. Международные гостиничные цепи учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 102, [1] с. электрон. версия
3. Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с. электрон. версия
4. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. ил. электрон. версия

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Бланк-задание для студента
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ ОТЧЕТА

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119310 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 240 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170485 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова, К. Ю. Михайлова, Я. А. Карнаухова. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 167 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82251 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063 (дата обращения: 03.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения	Адрес места	Основное оборудование, стенды, макеты,
-------------------	-------------	--

практики	прохождения	компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "ГОСТИНЫЙ ДВОР"	454000, Челябинск, Коммуны, 60	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Утес" (ООО МедАльтернатива)	454000, г. Челябинск, Комаровского, 9а	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г.Челябинск, пр.Ленина, 52	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
Кафедра Туризм и социально-культурный	454080, Челябинск,	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая

сервис ЮУрГУ	Проспект Ленина, 87	система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).