



**ДОМОДЕДОВСКИЙ ФИЛИАЛ  
Автономной некоммерческой организации  
высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФАКУЛЬТЕТ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА  
КАФЕДРА ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Домодедовского филиала  
АНО ВО «Российский новый университет»  
  
В.Н.Гуляев  
«04» февраля 2020 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:  
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело  
Профиль подготовки: Управление бизнес – процессами в индустрии гостеприимства

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гостиничного дела «04» февраля 2020г., протокол №8

И.О. зав. кафедрой:



к.э.н. Панькова Н.А.

Домодедово 2020

## **1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Производственная практика: организационно - управленческая является типом производственной практики и обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 515 ФГОС ВО 3++.

Способы проведения: стационарная; выездная.

Практика осуществляется на основе прямых договоров, заключаемых между организацией (будущим местом прохождения практики) и АНО ВО «Российский новый университет».

Студенты могут самостоятельно определять место прохождения практики, на основании договора заключаемого между организацией (будущим местом прохождения практики) и ДФ АНО ВО «Российский новый университет».

Форма проведения практики – дискретно.

Целью практики является получение навыков осуществления организационно – управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.

Задачами производственной практики являются:

- обеспечение всестороннего и последовательного овладения студентами основными видами организационно-управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- предоставление студентам – практикантам систематизированных знаний о функциях управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование знаний по должностным обязанностям персонала основных и вспомогательных отделов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- предоставление студентам – практикантам систематизированных знаний о видах методологии принятия экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА**

Дисциплина относится к обязательной части Блока 2 Практика учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и осваивается в 6 семестре 3 курса по очной форме обучения, и на 4 курсе заочной формы обучения.

Дисциплине «Производственная практика: организационно - управленческая» предшествует освоение таких дисциплин учебного плана как: «Организация и управление деятельностью гостиничного предприятия», «Исследование рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг», «Основы предпринимательства в сфере гостиничного дела», «Государственное и международное регулирование в сфере туризма и гостеприимства».

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП**

В соответствии с требованиями ОП освоение дисциплины направлено на формирование у студентов следующих компетенций (результатов обучения):

- способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);

- способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);
- способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способность обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2);
- способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4);
- способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5);
- способность применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6);
- способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7).

### Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Формируемая компетенция	Показатели (планируемые) результаты обучения
УК-1	Способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p><b>Знать:</b> УК-1-31 Современные методы сбора, обработки и представления информации</p> <p><b>Уметь:</b> УК-1-У1 Пользоваться источниками информации по исследуемой проблематике, исходя из потребностей профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> УК-1-В1 Основными методами обработки информации</p>
УК-2	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p><b>Знать:</b> УК-2-31 Методы и способы определения круга задач в рамках поставленной цели</p> <p><b>Уметь:</b> УК-2-У1 Определять круг задач в рамках поставленной цели</p> <p><b>Владеть:</b> УК-2-В1 Навыками определения круга задач в рамках поставленной цели</p>
УК-3	Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p><b>Знать:</b> УК-3-31 Содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми</p> <p><b>Уметь:</b> УК-3-У1 Раскрывать содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми</p> <p><b>Владеть:</b> УК-3-В1 Методами раскрытия содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми:</p>
УК-4	Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><b>Знать:</b> УК-4-31 Языковые нормы, нормы культуры речи</p> <p><b>Уметь:</b> УК-4-У1 Использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> УК-4-В1 Навыками устного и письменного общения на русском и иностранном языках</p>

УК-5	Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p><b>Знать:</b> УК-5-31 Этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p><b>Уметь:</b> УК-5-У1 Использовать знания об историческом развитии России при формировании уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p> <p><b>Владеть:</b> УК-5-В1 Навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>
УК-6	Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p><b>Знать:</b> УК-6-31 Методы определения своих ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</p> <p><b>Уметь:</b> УК-6- У1 Применяет знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p> <p><b>Владеть:</b> УК-6-В1 Навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p>
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> УК-7-31 Знать использование средств и методов определенного вида физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в рекреационной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> УК-7-У1 Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни</p> <p><b>Владеть:</b> УК-7-В1 Практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни</p>
УК-8	Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знать:</b> УК-8-31 Требования правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности</p> <p><b>Уметь:</b> УК-8-У1 Прогнозировать возможные риски появления опасных и чрезвычайных ситуаций в организации</p> <p><b>Владеть:</b> УК-8-В1 Информацией о государственных системах защиты населения в ЧС и методах защиты населения при возникновении ЧС</p>
ОПК-2	способность обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> ОПК-2-31 Методы принятия управленческих решений</p> <p><b>Уметь:</b> ОПК-2-У1 Применять системный, процессный и ситуационный подходы в управлении</p> <p><b>Владеть:</b> ОПК-2-В1 Навыками принятия управленческого решения</p>

ОПК-4	способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> ОПК-4-31 Виды и способы проведения исследований рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг <b>Уметь:</b> ОПК-4-У1 Проводить комплексное исследование рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг <b>Владеть:</b> ОПК-4-В1 Методиками исследования рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг
ОПК-5	способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> ОПК-5-31 Понятие предпринимательства и основные формы предпринимательства в гостиничном деле <b>Уметь:</b> ОПК-5-У1 Выявлять особенности экономической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> ОПК-5-В1 Навыками составления предпринимательского бизнес-плана
ОПК-6	способность применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> ОПК-6-31 Основы и механизм организации правоотношения в сфере туризма и гостеприимства <b>Уметь:</b> ОПК-6-У1 Управлять правоотношениями в сфере туризма <b>Владеть:</b> ОПК-6-В1 Навыками, необходимыми для установления правоотношений в сфере туризма
ОПК-7	способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<b>Знать:</b> ОПК-7-31 Содержание основных нормативных документов, регламентирующих безопасность обслуживания <b>Уметь:</b> ОПК-7-У1 Разрабатывать рекомендации по планированию мероприятий по обеспечению безопасности обслуживания <b>Владеть:</b> ОПК-7-В1 Навыками работы с персоналом при возникновении критических ситуаций, связанных с нарушением техники безопасности

При выборе и определении планируемых результатов обучения по данному виду практики учтены требования профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6

			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины «Производственная практика: организационно-управленческая» составляет 9 зачетных единиц (6 недель). Форма контроля – зачет с оценкой.

**Общий объем учебной дисциплины (модуля)**

№	Форма обучения	Семестр/сессия, курс	Общая трудоемкость		в том числе контактная работа с преподавателем				СР	Контроль	
			в з.е.	в неделях	Всего	ЛПР/сем	КоР	Зачет с оценкой			
2.	Заочная	3 курс	9	6	6	4	-	1,7	0,3	314,3	3,7

**Распределение учебного времени по этапам проведения практики**  
заочная форма обучения

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				СР	Контроль	Формируемые результаты обучения	
			Всего	ЛПЗ, сем	КоР	Зачет				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Организационно-подготовительный этап  Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-	-	-	-	-	УК-1-31 УК-2-31 УК-3-31 УК-4-31 УК-5-31 УК-6-31 УК-7-31 УК-8-31 ОПК-2-31 ОПК-4-31 ОПК-5-31 ОПК-6-31 ОПК-7-31

2.	Производственный этап. Аналитический этап.  Выполнение индивидуального задания	150	-	-	-			150		УК-1-У1 УК-2-У1 УК-3-У1 УК-4-У1 УК-5-У1 УК-6-У1 УК-7-У1 УК-8-У1 ОПК-2-У1 ОПК -4-У1 ОПК-5-У1 ОПК-6-У1 ОПК-7-У1
3.	Отчетный этап  Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	150	-	-	-			150		УК-1-В1 УК-2-В1 УК-3-В1 УК-4-В1 УК-5-В1 УК-6-В1 УК-7-В1 УК-8-В1 ОПК-2-В1 ОПК -4-В1 ОПК-5-В1 ОПК-6-В1 ОПК-7-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет)	20				1,7	0,3	14,3	3,7	
5.	ИТОГО	324	4	4	-	1,7	0,3	314,3	3,7	

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ. СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

### Тема 1. Организационно-подготовительный этап.

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности Краткая характеристика объекта практики. Правовое обеспечение деятельности объекта практики (перечень основных нормативно- правовых актов, регулирующих его деятельности). Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации. Изучение организационной структуры, прав, обязанностей, правовых актов, регламентирующих деятельность объекта практики

### Тема 2. Производственный этап .

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика; 2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии; 3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику 4. Сбор информации об экономических показателях деятельности предприятия и их значении

### Тема 3. Аналитический этап.

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика; 2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии; 3. Анализ экономической эффективности гостиничного предприятия, где проходила практика;

## Тема 4. Отчетный этап .

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики. Разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой деятельности на обследуемом объекте. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе. Составление и оформление отчетной документации по практике

Производственная практика студентов строится с учетом специфики объекта практики, в соответствии с планом, примерное содержание которого представлено ниже:

1. Сбор, анализ и представление информации о гостиничном предприятии или предприятии питания, где проходила практика;

2. Сбор, анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия или предприятия питания, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;

3. Анализ экономической эффективности гостиничного предприятия, где проходила практика;

Общее методическое руководство и контроль за ходом производственной практики студентов осуществляется руководителями практики от образовательной организации. Руководитель практики от АНО ВО «РосНОУ»:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным

ОП ВО;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Повседневное руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации, которые:

- согласовывают индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения: Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).
2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по производственной практике: организационно-управленческой практике должен иметь следующую структуру:

Титул Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в приобретении навыков организационно-управленческой деятельности предприятия, использование результатов анализа и синтеза информации в



профессиональной деятельности и саморазвитии, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики

Основная часть: Организационно-подготовительный этап 1. Краткая характеристика объекта практики. 2. Правовое обеспечение деятельности объекта практики (перечень основных нормативно-правовых актов, регулирующих его деятельности). • название предприятия, адрес, организационно-правовая форма предприятия, тип предприятия и профиль его деятельности, год создания, краткую историческую справку о предприятии; 3. Описание предоставляемых услуг, характеристика основных и дополнительных услуг; сегмент потребительской аудитории; 4. Организационная структура гостиничного предприятия,

Производственный этап 1. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику. 2. Изучение характеристик направленности работы подразделения (места прохождения практики). 3. Изучение особенностей корпоративной культуры предприятия: наличие/отсутствие корпоративной культуры на предприятии, где проходила практика, обосновывается её значение для развития предприятия 4. Изучение методов и стилей управления, используемых на предприятии

Аналитический этап 1. Изучение и анализ характера работ и услуг организации. 2. Изучение и анализ организационно-управленческих процессов и функций организации. 3. Изучение и анализ внешней и внутренней среды предприятия. 4. Изучение и анализ методов и стилей управления, используемых на предприятии. Выявляются преимущества и недостатки их использования на исследуемом предприятии 5. Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия и определение уровня его эффективности.

Отчетный этап 1. Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики. 2. Разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческих процессов на обследуемом объекте. 3. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе. 4. Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение Список использованных источников

Приложения - факультативный компонент отчета (статистическая отчетность, финансовые и экономические показатели предприятия, схема организационно-управленческой структуры). Требования по оформлению документов по практике (в Приложении файл «Отчет»).

**Объем отчета** – 12-15 страниц печатного текста. Текст печатается шрифтом п. 14, Times New Roman, через полтора интервала. Размеры полей страниц: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1 см.

Отчет по практике состоит из глав. Каждая глава начинается с нового листа (страницы). Нумерация страниц текста проставляется внизу страницы по центру. Проставлять номер страницы необходимо со второй страницы отчета (с оглавления), начиная с номера «2». На титуле номер страницы отсутствует. После этого нумеруются все страницы, включая Приложения.

Графики, диаграммы должны быть сделаны в Microsoft Word. Использовать другие форматы рисунков не рекомендуется.

Рисунки должны быть тесно связаны с текстом, поэтому их располагают сразу после ссылки. Размещение и оформление иллюстраций в отчете должно быть единообразным.

Все иллюстрации должны быть с подстрочной подписью, нумерация индексационной (соответствующей номеру главы) арабскими цифрами, например, «Рис. 1», «Рис. 2».

Название рисунка дается под рисунком в центре с номером рисунка и выделяется жирным шрифтом. Рисунки могут быть выполнены в цветном виде. Во всех рисунках должны быть проставлены единицы измерения.

Помещенный в работе цифровой материал рекомендуется оформлять в виде таблиц. Система нумерации таблиц сквозная. Слово «Таблица» и ее номер печатается вверху справа от текста. Каждая таблица должна иметь название, которое помещается над соответствующей таблицей. Слово таблица, ее номер и название таблицы следует выделять полужирным шрифтом.

Цифровые данные в таблицах пишутся строго по классам и разрядам чисел (единицы под единицами, десятки под десятками и т.д.). В таблицах можно использовать одинарный интервал, а размер шрифта сократить до 10-12. Во всех таблицах должны быть проставлены единицы измерения.

При переносе таблицы на следующую страницу отчета над ней размещают слова «Продолжение табл.» с указанием ее номера. При этом, пронумеровав графы в начале таблицы,

повторяют их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы при ее переносе не повторяют. Если размер таблицы превышает одну страницу, то она выносится в Приложения. Содержание отчета, как правило, является информационной базой для выполнения курсовых работ по профессиональным дисциплинам при обосновании актуальности темы и написании теоретической части.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля:**

Учебным планом по производственной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики).

Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета).

В процессе прохождения производственной практики контролируются и оцениваются преподавателем следующие учебные действия студентов:

полноту и оформление предоставляемых документов; соответствие представленного отчета индивидуальному заданию;

уровень теоретических и практических знаний, продемонстрированных при защите отчета о прохождении практики.

Защита отчета по практике производится с использованием имеющегося в университете учебного оборудования для оценки умений и навыков освоенных компетенций.

По результатам защиты отчета обучающемуся выставляется дифференцированная оценка – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. Оценка фиксируется в ведомости и зачетной книжке студента.

### **Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики.**

Схема соответствия типовых контрольных заданий и оцениваемых показателей, характеризующих этапы формирования компетенций

Формируемая компетенция	Показатели сформированности компетенции	Номер контрольного задания
способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	УК-1-31	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-1-У1	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-1-В1	Вопросы 1 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность определять круг задач в рамках поставленной цели и	УК-2-31	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки знаний

выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	УК-2-У1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-2-В1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	УК-3-31	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-3-У1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-3-В1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	УК-4-31	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-4-У1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-4-В1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	УК-5-31	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-5-У1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-5-В1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	УК-6-31	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-6-У1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-6-В1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7-31	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-7-У1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-7-В1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8)	УК-8-31	Вопрос 8 контрольных заданий для оценки знаний
	УК-8-У1	Вопрос 8 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	УК-8-В1	Вопрос 8 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

способность обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)	ОПК-2-31	Вопрос 9 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-2-У1	Вопрос 9 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-2-В1	Вопрос 9 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)	ОПК-4-31	Вопрос 10 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-4-У1	Вопрос 10 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-4-В1	Вопрос 10 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)	ОПК-5-31	Вопрос 11 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-5-У1	Вопрос 11 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-5-В1	Вопрос 11 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)	ОПК-6-31	Вопрос 12 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-6-У1	Вопрос 12 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-6-В1	Вопрос 12 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения	ОПК-7-31	Вопрос 13 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-7-У1	Вопрос 13 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	ОПК-7-В1	Вопрос 13 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

### Перечень контрольных заданий для оценки освоения компетенций по практике

#### Контрольные задания для оценки знаний

1. Изучение методов презентации информации
2. Изучение правил SMART для формулирования целей и задач
3. Выявить особенности процесса установления и развития контактов между людьми
4. Систематизация норм высокой культуры речи
5. Изучить основные этапы исторического развития России
6. Охарактеризовать различные ограничения для использования личностных, ситуативных, временных ресурсов
7. Охарактеризовать различные виды спорта в рекреационной деятельности
8. Изучить требования правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности в сфере туризма

9. Охарактеризовать требования к эффективному управленческому решению
10. Охарактеризовать способы проведения исследований рынка услуг гостеприимства и питания
11. Охарактеризовать основные формы предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания
12. Выявить особенности договорных отношений в сфере гостеприимства и общественного питания
13. Охарактеризовать нормы и правила охраны труда и техники безопасности

*Контрольные задания для оценки умений*

1. Систематизировать этические нормы работы с различными источниками информации
2. Определить задачи, способствующие достижению цели приобретения навыков организационно-управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Выполнить сравнительный анализ содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов из зарубежных научных источников
4. Обосновать необходимость высокого уровня владения русским языком для осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
5. Составить презентацию наиболее значимых объектов исторического наследия в России
6. Анализ ресурсов гостиничного предприятия, где проходила практика
7. Составить перечень полезных для здоровья форм проведения досуга в городе
8. Анализ возможных рисков появления опасных и чрезвычайных ситуаций в организации
9. Выявить преимущества системного, процессного и ситуационного подходов в управлении
10. Выполнить маркетинговый анализ рынка гостиничных услуг или питания Подмоскovie
11. Выявить особенности поведения гостиничного предприятия при появлении чрезвычайной ситуации в какой-либо туристской дестинации
12. Анализ структуры договора о реализации услуг размещения
13. Анализ параметров действующих норм охраны труда на предприятии, где проходила практика

*Контрольные задания для оценки владений*

1. Систематизируйте информацию о продажах услуг предприятия, где проходила практика
2. Определить задачи, способствующие достижению цели увеличения продаж гостиничного предприятия или предприятия питания
3. Определите проблемы общения сотрудника гостиничного предприятия и иностранного туриста
4. Составить деловое письмо-ответ на жалобу гостя
5. Выявить проблемы сохранения исторического наследия в России
6. Выявить проблемы планирования рабочего дня сотрудников службы приема и размещения гостиничного предприятия
7. Составить список норм здорового образа жизни, обязательных для обеспечения высокой успеваемости студента
8. Составить памятку действий сотрудника гостиничного предприятия при пожаре
9. Предложить мероприятия по совершенствованию ассортиментной политики туристского предприятия, где студент проходил практику
10. Выполнить PEST – анализ рынка гостиничных услуг
11. Составить проект бизнес-плана ребрендинга гостиничного предприятия или предприятия питания, где проходила практика
12. Выявить наиболее распространенные ошибки ведения договорных отношений гостиничного предприятия с партнерами
13. Привести примеры использования технических средств охраны труда гостиничным предприятием

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

а) основная литература:

1. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 451 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13127-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449248>

2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432904>

б) дополнительная литература:

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430919>

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445759>

3. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/447423>

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer др.); электронную библиотечную систему IPRBooks; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «ВКР-ВУЗ.РФ». Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <http://lk.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «Отель»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

## **11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями), Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ 08.04.2014г. № АК-44/05вн, Положением об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденным приказом ректора Университета от 6 ноября 2015 года №60/о, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет», утвержденного приказом ректора от 20 мая 2016

года

№

187/о.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья. Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме. С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

## **12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Производственная практика: организационно-управленческая проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», системой управления номерным фондом (например, программным обеспечением «BNOVO»). Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Директору Домодедовского филиала АНО ВО «РосНОУ»  
Гуляеву В.Н.

от студента (тки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)  
Группа \_\_\_\_\_

направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»  
профиль «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства»  
Телефон \_\_\_\_\_  
Mail \_\_\_\_\_

### З А Я В Л Е Н И Е

Прошу направить на прохождение производственной практики: организационно - управленческой  
практики \_\_\_\_\_  
(полное наименование предприятия/организации)

Должность \_\_\_\_\_ и ФИО \_\_\_\_\_ руководителя практики от АНО ВО  
«РосНОУ»: \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_ и ФИО \_\_\_\_\_ руководителя практики от о

Подпись студента \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_г.



Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«Российский новый университет» (АНО ВО «Российский новый университет»)

### Индивидуальное задание, содержание, планируемые результаты и совместный рабочий график (план) проведения практики

(Ф.И.О. обучающегося полностью)

Направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): **Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства** Вид практики: **производственная практика: организационно - управленческая практика.**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики

Наименование структурного подразделения: \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. - «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Содержание практики получение навыков осуществления организационно – управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	Совместный рабочий график (план) проведения практики	Отметка о выполнении
1	Поиск, критический анализ и синтез информации об особенностях развития туристского предприятия, где проходила практика	способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	3 дня (с _____ по _____) 202__ г.	
2	Составить список задач для реализации плана персонального саморазвития в сфере туризма	способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	3 дня (с _____ по _____) 202__ г.	
3	Освоение норм корпоративной культуры туристского предприятия	способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	3 дня (с _____ по _____) 202__ г.	
4	Изучение норм деловой коммуникации, действующих на предприятии, где проходила практика	способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	2 дня (с _____ по _____) 202__ г.	
5	Интерпретация собранного информационного материала об особенностях развития мировой и национальной сферы туризма в социально-историческом, этическом и философском контекстах	способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	2 дня (с _____ по _____) 202__ г.	
6	Разработка личного графика выполнения заданий практики	способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	4 дня (с _____ по _____) 202__ г.	

7	Соблюдение принципов здорового образа жизни и режима дня при прохождении практики	способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	2 дня (с _____ по _____) 202__г.	
8	Прохождение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8)	1 день (с _____ по _____) 202__г.	
9	Изучение должностных обязанностей сотрудников гостиничного предприятия подразделения, где проходила практика	способность обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)	4 дня (с _____ по _____) 202__г.	
10	Изучение технологии продаж услуг на предприятии, где проходила практика	способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)	4 дня (с _____ по _____) 202__г.	
11	Изучение экономической политики предприятия, где проходила практика	способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)	4 дня (с _____ по _____) 202__г.	
12	Изучение действующего законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания	способность применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)	3 дня (с _____ по _____) 202__г.	
13	Изучение функций предприятия по обеспечению безопасного обслуживания потребителей	способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	1 день (с _____ по _____) 202__г.	

Прохождение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка подтверждаю.

Обучающийся \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. обучающегося)  
(подпись)

Руководитель практики  
от АНО ВО «Российский новый университет» \_\_\_\_\_  
(подпись)

Ф.И.О.

«Согласовано»

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

(В случае если практика организована в профильной организации)) \_\_\_\_\_ (подпись) Ф.И.О.

МП

**Автономная некоммерческая организация высшего  
образования**

**«Российский новый университет»  
Домодедовский филиал**

**Факультет гостиничного бизнеса  
Кафедра гостиничного дела**

**Отчет  
о прохождении производственной практики: организационно-  
управленческой практики**

**Место прохождения практики:** \_\_\_\_\_

Выполнил(а):  
Студент(а) \_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ группы  
заочной формы обучения  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО студента полностью)

Направления подготовки: Гостиничное дело  
Профиль: управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства

\_\_\_\_\_  
(личная подпись студента)

## Содержание отчета

1. Общая характеристика организации, где проходила практика:
  - организационно-правовая форма;
  - сфера деятельности;
  - характер услуг, работ;
  - общая характеристика деятельности;
  - организационная структура;
  - функции организации.
2. Содержание выполненных практикантом работ (по заданию практики).
3. Самоанализ выполнения заданий по практике (какие задания были легкими, а какие – вызвали затруднения, какие знания, умения и навыки, какие компетенции необходимо было проявить при выполнении заданий, какие рекомендации вы могли бы дать другим студентам при планировании и выполнении заданий по практике).