

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АНО ВО «Российский новый университет»

Факультет бизнес – технологий

Кафедра туризма и культурного наследия



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Г.А. Шабанов

« 29 » 08 2017

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Подготовка бакалавров по направлению

43.03.03. «Гостиничное дело»

Профиль «Гостиничная деятельность»

все формы обучения

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры туризма и культурного наследия «29» 08 2017г., протокол № 1

Заведующий кафедрой
к. и. н., доцент А.И. Фролов

Автор:
ст. преподаватель Д.Д. Макарова

Москва
2017

1. Наименование и цель освоения дисциплины

Практика по получению профессиональных умений и опыта выполнения научно – исследовательской работы (НИР) является типом производственной практики. Данная практика, стационарная – проводится в университете в профильных научно – исследовательских и учебных лабораториях под руководством научного руководителя из числа научно – педагогических кадров.

Целью научно-исследовательской работы является систематизация теоретических знаний, полученных в процессе освоения образовательной программы, а также овладение научными методами и методик в проведении научных исследований для получения профессиональных навыков в данном направлении.

Задачи научно-исследовательской работы:

вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;

формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы;

применять современные информационные технологии при проведении научных исследований;

обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок

Вид практики – производственная практика

Тип производственной практики – научно-исследовательская работа.

Формы проведения производственной практики. Организация проведения практики осуществляется следующим способом: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практик.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Производственная практика: научно – исследовательская работа, относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 2 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничная деятельность и осваивается в 8 семестре очной формы обучения и в 9 семестре заочной формы обучения.

Дисциплине «Производственная практика: научно – исследовательская работа» предшествует освоение таких дисциплин учебного плана как: основы научных исследований, речевая коммуникация, государственное регулирование в сфере туризма и гостеприимства, операционный менеджмент в гостиничном деле, стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, экономика и планирование деятельности гостиничного комплекса и т.д.

Научно-исследовательская работа является важнейшим компонентом в системе профессиональной подготовки конкурентоспособного студента.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

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

ОПК – 1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК – 9 Способность использовать современные научные принципы и

методы исследования рынка гостиничных услуг.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

ОПК – 1 – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения	Код результата обучения
Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК -1)	Владеть: проведения маркетингового исследования с отслеживанием тенденций развития информационных технологий	ОПК-1-В1
	навыками по регистрации гостей, используя гостиничные программы	ОПК-1-В2
	навыками по систематизации материала из первичных и вторичных источников	ОПК-1-В3
	разрабатывать новые услуги, идеи для развития отрасли	ОПК-1-В4
	Уметь: проводить мониторинг в сфере информационных технологий	ОПК-1-У1
	уметь работать с гостиничной программой	ОПК-1-У2
	работать с большими информационными объемами	ОПК-1-У3
	анализировать результаты развития информационных технологий	ОПК-1-У4
	Знать: значение информационных технологий в развитии современного общества	ОПК-1-З1
	основные гостиничные программы	ОПК-1-З2
	Основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	ОПК-1-З3
	Тенденции развития информационных технологий и выявление проблем в средстве управления информацией	ОПК-1-З4

ПК – 9 - Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения	Код результата обучения
Готовность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных	Владеть: навыками анализа рынка и конкурентов, анализа гостиничного предприятия, анализа сегментов потребителей	ПК-9 -В1
	навыками идентификация запросов потребителей	ПК -9-В2
	навыками позиционирования услуги	ПК-9-В3
	навыками систематизации полученного материала в процессе сбора информации	ПК -9-В4
	навыками поэтапного выполнения маркетингового исследования	ПК -9-В5
	методами формирования и продвижения гостиничного продукта,	ПК -9-В6

услуг (ПК -9)	соответствующего запросам потребителей	
	Уметь: проводить SWOT - анализ	ПК – 9 - У1
	охарактеризовать значения критериев сегментирования рынка	ПК- 9 -У2
	анализировать сильные стороны предоставляемых услуг	ПК- 9 -У3
	работать с большим объемом информации	ПК- 9 -У4
	составлять алгоритм проведения маркетингового исследования	ПК- 9 -У5
	Предлагать обоснованные мероприятия по организации рекламной деятельности	ПК-9-У6
	Знать: методологию маркетинговых исследований	ПК - 9 -31
	критерии сегментирования рынка	ПК - 9 -32
	методику позиционирования услуги	ПК - 9 -33
	классификацию маркетинговой информации	ПК - 9 -34
	алгоритм маркетингового исследования	ПК - 9 -35
	принципы продвижения;	ПК - 9 -36

4. Объем дисциплины 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:

научно – исследовательская работа составляет 6 зачетных единиц и изучается в 8 семестре очной формы обучения и в 9 семестре заочной формы обучения.
Форма контроля – зачет с оценкой.

4.1. Общий объем учебной дисциплины

№ п/п	Форма обучения	Семестр	Общая трудоемкость	В том числе контактная работа с преподавателем			Сам. работа	Пром. аттестац.
				Всего	Лекции	Семинары, ПЗ		
			В з.е.					
1	очная	8	6	4	4	-	212	Зачет с оценкой
2	заочная	9	6	4	4	-	212	Зачет с оценкой

4.2. Распределение учебного времени по этапам проведения практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				Самостоят. раб.	Код результата обучения
			всего	лекции	лабораторные занятия	практические занятия		
1	Организационное собрание. Получение индивидуального задания на выполнение НИР	4	4	4	-	-	-	-

2	Выполнение индивидуального задания	212	-	-	-	-	212	ОПК – 1 ПК - 9
3	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-
4	Всего:	216	4	4	-	-	212	

5. Содержание практики

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

Введение является отдельным, самостоятельным блоком текста работы, который ни в содержании, ни в тексте не обозначается цифрами.

Во введении необходимо отразить следующее:

- обоснование выбора темы, ее актуальность;
- характеристику степени разработанности темы в отечественной и зарубежной науке;
- основную цель и задачи работы;
- объект и предмет исследования;
- научную новизну (если есть);
- методы исследования;
- характеристику практической значимости исследования;
- представление структуры работы.

Цель работы определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Достижение цели бакалаврской работы ориентирует студентов на решение выдвинутой проблемы в двух основных направлениях – теоретическом и прикладном.

Задачи работы представляют собой способы достижения поставленной цели. Это этапы, на каждом из которых производится та или иная исследовательская операция (изучение литературы, сбор эмпирических данных, их анализ, построение классификаций, разработка методик и их реализация и т.д.).

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению. Это угол зрения на объект, аспект его рассмотрения, дающий представление о том, что конкретно будет изучаться в объекте, как он будет рассматриваться, какие новые отношения, свойства, функции будут выявляться.

Требования к *научной новизне* исследования приведены в соответствующем разделе данных методических рекомендаций (параграф 2.2).

Представление использованных *методов исследования* позволяет оценить полноту охвата полученных студентом умений и навыков при выполнении бакалаврской работы.

Аналитическая часть работы (2 глава) должна содержать общее описание объекта исследования, анализ изучаемой проблемы, а также фактические данные, обработанные при помощи современных методик и представленные в виде аналитических выкладок. Кроме того, должны быть приведены расчеты отдельных показателей, используемых в качестве характеристик объекта. В практической части также проводится обоснование последующих разработок. От полноты этой части зависит глубина и обоснованность предлагаемых мероприятий.

Общее методическое руководство и контроль за ходом производственной практики: научно – исследовательской работы осуществляется руководителями практики от образовательной организации. При выполнении НИР в сторонней организации руководитель практики от АНО ВО «Российский новый университет»:

- составляет рабочий график (план) проведения 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 индивидуальных заданий, а также при сборе материалов;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- оценивает результаты прохождения практики.

Повседневное руководство практикой студентов осуществляют руководители практики от профильной организации, которые:

- согласовывают индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- представляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, 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.

При выполнении НИР в подразделении АНО ВО «РосНОУ», руководитель практики из числа научно – педагогического состава выполняет следующие функции:

- согласовывают индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- участвует в выборе подразделения университета, где обучающийся будет проводить НИР,
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, 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. Формы отчетности по практике

- Индивидуальное задание (Приложение 1);
- Письменный отчет о прохождении практики (Приложение 2).

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В процессе прохождения 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.

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

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

Задания для приобретения, закрепления и углубления знаний:

№	Задание	Код результата обучения
1	Приведите аргументы значимости информационных технологий в развитии современного общества	ОПК-1-31
2	Расскажите про инновационные информационные технологии в гостиничном бизнесе	ОПК-1-31
3	Перечислите российские гостиничные программы	ОПК-1-32
4	Перечислите зарубежные гостиничные программы	ОПК-1-32
5	Перечислите основные методы и способы получения информации	ОПК-1-33
6	Перечислите способы хранения информации о гостях в гостиничном бизнесе	ОПК-1-33
7	Какие тенденции развития информационных технологий	ОПК-1-34
8	Перечислите проблемы в средстве управления информацией	ОПК-1-34

9	Дайте определению понятию «методология»	ПК-9-31
10	Выделите теоретические аспекты методологию маркетинговых исследований	ПК-9-31
11	Дайте определение понятию «сегментация»	ПК-9-32
12	Выделите основные критерии сегментирования рынка	ПК-9-32
13	Дайте определение понятию «позиционирование»	ПК-9-33
14	Определите методику позиционирования услуг	ПК-9-33
15	Аргументируйте значимость и достоверность маркетинговой информации	ПК-9-34
16	Выделите виды маркетинговой информации	ПК-9-34
17	Какая значимость маркетинговых исследований для предприятия	ПК-9-35
18	Обоснуйте алгоритм проведения маркетинговой информации	ПК-9-35
19	Приведите аргументы необходимости продвижения услуг	ПК-9-36
20	Выделите принципы продвижения услуг	ПК-9-36

Задания, направленные на формирование профессиональных умений

№	Задание	Код результата обучения
1	Проведите мониторинг инноваций в сфере информационных технологий	ОПК-1-У1
2	Проведите мониторинг инноваций в сфере гостиничных программ	ОПК-1-У1
3	Расскажите алгоритм работы checkout гостей, используя информационные технологии	ОПК-1-У2
4	Расскажите алгоритм начисления оплаты за дополнительные услуги на счет гостя	ОПК-1-У2
5	Изучите главные новости журнала «Пять звезд» последних 5 выпусков.	ОПК-1-У3
6	Изучите главные новости журнала «Тубизнеса» последних 5 выпусков.	ОПК-1-У3
7	Перечислите результаты развития информационных технологий	ОПК-1-У4
8	Перечислите результаты развития информационных технологий в гостиничном бизнесе	ОПК-1-У4
9	Сделайте SWOT – анализ гостиничного предприятия	ПК-9-У1
10	Сделайте SWOT – анализ ресторанного предприятия	ПК-9-У1
11	Определите портрет гостей гостиничного предприятия 5*\4*\3*	ПК-9-У2
12	Определите портрет гостей ресторана\кафе\бара	ПК-9-У2
13	Выделите сильные и слабые стороны гостиничного предприятия	ПК-9-У3
14	Выделите сильные и слабые стороны предприятия общественного питания	ПК-9-У3
15	Изучите новости и события на портал гостиничного бизнеса	ПК-9-У4
16	Изучите новости и события на портал ресторанного бизнеса	ПК-9-У4
17	Составьте схему проведения маркетинговых исследований по проблеме нехватки средств размещения эконом-варианта	ПК-9-У5
18	Составьте схему проведения маркетинговых исследований по проблеме высокой конкуренции в ресторанном бизнесе.	ПК-9-У5
19	Предложите обоснованные аргументы по использованию каналов продвижения услуг	ПК-9-У6
20	Проанализируйте каналы продвижения услуг у конкурентов	ПК-9-У6

Задания, направленные на формирование профессиональных навыков и владений

№	Задание	Код результата обучения
1	Проведите маркетинговое исследование на тему «Инновации в	ОПК -1-В1

	информационных технологиях»	
2	Проведите маркетинговое исследование на тему «Автоматизированные гостиничные программы»	ОПК -1-В1
3	Расскажите алгоритм регистрации гостей и стандарты данной процедуры	ОПК -1-В2
4	Расскажите алгоритм выписки гостей и стандарты данной процедуры	ОПК -1-В2
5	Систематизируйте материал главных новостей журнала «Пять звезд» последних 5 выпусков	ОПК-1-В3
6	Систематизируйте материал главных новостей журнала «Тубизнеса» последних 5 выпусков.	ОПК-1-В3
7	Перечислите результаты развития информационных технологий	ОПК-1-В4
8	Перечислите результаты развития информационных технологий в гостиничном бизнесе	ОПК-1-В4
9	Проведите анализ конкурентов гостиничного предприятия	ПК -9-В1
10	Проведите анализ сегментов потребителей различных гостиничных предприятий	ПК -9-В1
11	Изучите потребности сегментов гостиничных предприятий	ПК -9-В2
12	Изучите потребности сегментов предприятий общественного питания	ПК -9-В2
13	Выделите критерии позиционирования различных средств размещения	ПК -9-В3
14	Выделите критерии позиционирования различных предприятий общественного питания	ПК -9-В3
15	Систематизируйте информация гостиничных порталов	ПК -9-В4
16	Систематизируйте информацию ресторанных порталов	ПК -9-В4
17	Проведите маркетинговое исследование по темам гостиничного бизнеса	ПК -9-В5
18	Проведите маркетинговое исследование по темам ресторанного бизнеса	ПК -9-В5
19	Предложите каналы продвижения услуг	ПК-9-В6
20	Выявите преимущества каналы продвижения услуг у конкурентов	ПК-9-В6

Критерии промежуточной аттестации

Оценка	Критерии
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - полностью выполнено индивидуальное задание - материал отчета изложен по утвержденной структуре отчета (программа практики) - написаны выводы по главам и заключение - имеется список литературы
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - полностью выполнено индивидуальное задание - материал отчета частично изложен по утвержденной структуре отчета (программа практики) - частично написаны выводы по главам и заключение - имеется список литературы
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - частично выполнено индивидуальное задание - материал отчета частично изложен по утвержденной структуре отчета (программа практики) - отсутствуют выводы по главам и заключение - отсутствует список литературы
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - не выполнено индивидуальное задание - материал отчета не изложен по утвержденной структуре отчета (программа практики) - отсутствуют выводы по главам и заключение - отсутствует список литературы

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Белобрагин В.Я. «Качество. Введение в науку об управлении качеством. Учебное пособие - М.: РИА «Стандарты и качество», 2013.
2. Боголюбов В.С., Орловская В.П. Экономика туризма. Учеб.пособ. Доп. УМО по образ.в области произв. Менеджмента в кач.учебника для студ.. -М.: "Академия", 2005. -192 с.
3. Годин А.М. Брендинг [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Годин А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 183 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24775>
4. Кобяк М.В., Скобкин С.С. Управление качеством в гостинице: учеб. пособие-М.: Магистр, 2008.
5. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.— 176 с.
6. Чумиков А.Н. Реклама и связи с общественностью. Имидж, репутация, бренд [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чумиков А.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аспект Пресс, 2012.— 159 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8976>. Черевичко Т.В. Экономика туризма. -М: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К2, 2010.-264 с.

Дополнительная литература:

7. Головлева Е.Л. Основы брендинга [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Головлева Е.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский гуманитарный университет, 2011.— 164 с.—
8. Джеймс Р. Эванс Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Джеймс Р. Эванс— электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 671 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/12857>.
9. Морозов М.А. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме. Модули 1, 2.-М., РосНОУ, 2007.
10. Морозов М.А. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме: Реком. УМО по образованию в области

сервиса в кач. учеб. пособия для студентов вузов, обучающихся по спец. "Социально-культурный сервис и туризм" / Морозов М. А. - М.: Академия, 2004. - 288 с.

11. Прончева О.К. Специализированные средства размещения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Прончева О.К.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013.— 96 с.

Перечень ресурсов информационно – телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Для профессионалов индустрии гостеприимства. Режим доступа: <http://www.hospitality.ru>
2. Журнал «Пять звезд». Гостиничный бизнес. Режим доступа: <http://5stars-mag.ru/about/>
3. Журнал «Отель». URL: <http://www.hotelmagazine.ru/>
4. Портал гостиничного бизнеса. URL: <http://www.hotelline.ru/>

9. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение практики с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015 года №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», «Методические рекомендации по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04. 2014 №АК-44\05 вн, «Положением о порядке обучения студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», утвержденным приказом ректора от 06 ноября 2015 №60\о, «Положением о службе инклюзивного образования

и психологической помощи» АНО ВО «Российский новый университет» от 20 мая 2016 года №187\о.

Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и специфики приема-передачи учебной информации.

С обучающимися по индивидуальному плану и индивидуальному графику проводятся индивидуальные задания и консультации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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**

Вид Практики: **Производственная практика**

Тип практики: **Научно-исследовательская работа**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики:

АНО ВО «Российский новый университет»

Наименование структурного подразделения: **Кафедра Туризма и культурного наследия**

Сроки прохождения практики: с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

Содержание практики: **анализ, систематизация и написание введения и 2 главы бакалаврской работы**

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	План проведения практики	Отметка о выполнении
1		ОПК – 1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применениемbm информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;		
2		ОПК – 1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применениемbm информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;		

3		ПК – 9 Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.		
4		ПК – 9 Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.		

Руководитель практики

от АНО ВО «Российский новый университет» _____ Ф.И.О. _____
(подпись)

«Согласовано»

Руководитель практики от организации _____ Ф.И.О _____
(подпись)

Приложение 2

Автономная некоммерческая организация высшего образования

«Российский новый университет»

(АНО ВО «Российский новый университет»)

Кафедра туризма и культурного наследия
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

О Т Ч Е Т

по производственной практике: научно – исследовательской работе

Студент _____ группа _____

Руководитель практики от
АНО ВО «Российский
новый университет»

подпись, дата

Ф.И.О.

Руководитель практики от
организации

подпись

МОСКВА, 201__