

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(АНО ВО «РОСНОУ»)**

Институт бизнес - технологий

Кафедра туризма и культурного наследия



УТВЕРЖАЮ
Проректор по учебной работе

Шабанов Г.А.

«04» февраля 2020 г.

Рабочая программа

Б2.О.03(П) «Производственная практика: организационно-управленческая практика»

направление: 43.04.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

Рабочая учебная программа рассмотрена и
утверждена на заседании кафедры
«04» февраля 2020, протокол № 07.

Москва 2020 г.

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Производственная практика: организационно-управленческая практика (далее - производственная практика) является типом производственной практики.

Способы проведения: стационарная; выездная.

Данная практика проводится в организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, в том числе гостиничных предприятиях и иных средствах размещения, а также на кафедре туризма и культурного наследия.

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 АНО ВО «Российский новый университет».

Форма проведения практики – дискретно.

Целью практики является приобретение и применение профессиональных навыков организационно-управленческой работы для решения производственных задач и эффективного управления гостиничного предприятия и иных средствах размещения.

Задачами производственной практики являются:

- Критический анализ проблемных ситуаций в деятельности гостиничного предприятия и иных средствах размещения;
- Оценка уровня развития корпоративной культуры гостиничного предприятия и иных средствах размещения
- Разработка проекта, направленного на совершенствование деятельности гостиничного предприятия и иных средствах размещения;
- Разработка плана мероприятий для повышения уровня профессионального развития;
- Оценка программного обеспечения, используемого в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- Оценка экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- Оценка системы управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам обязательной части блока Б2 «Практика» учебного плана по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» и осваивается во 2 семестре 1 курса и 3 семестре 2 курса по очной форме обучения, и на 2 курсе заочной формы обучения.

Производственная практика является важнейшим компонентом в системе профессиональной подготовки конкурентоспособного выпускника и выступает связующим этапом между теоретическим обучением и будущей профессией.

Производственная практика помогает закрепить полученный теоретический материал следующих дисциплин: «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке»; «Проектный менеджмент»; «Технологии персональной эффективности»,

«Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания», «Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений», «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода».

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

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

Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК - 1);

Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК - 2);

Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК - 3);

Способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК - 4);

Способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК - 5);

Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК - 6)

Способность формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 1);

Способность осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 2);

Способность разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 3);

Способность разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 4);

Способность обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений (ОПК - 5);

Способность планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК - 6);

Способность осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам (ОПК - 7).

Планируемые результаты прохождения практики

Код компетенции	Формируемая компетенция	Показатели (планируемые) результаты обучения
УК-1	Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного	Знать: УК-1-31 Сущность критического анализа проблемных ситуаций в науке и пути их решения Уметь: УК-1-У1 Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в

	подхода, вырабатывать стратегию действий	науке и использовать результаты анализа в профессиональной деятельности Владеть: УК-1-В1 Навыками решения проблемных ситуаций в науке
УК-2	Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знать: УК-2-31 Научные и методические основы системы управления проектами Уметь: УК-2-У1 Обосновывать управленческие решения в области проектирования организационных структур управления проектами Владеть: УК-2-В1 Навыками проектирования моделей организационных структур управления проектами
УК-3	Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знать: УК-3-31 Сущность и разновидности командных стратегий достижения цели Уметь: УК-3-У1 Анализировать сущность команды и подходы разных авторов к определению этого понятия Владеть: УК-3-В1 Приемами оценки командной стратегии достижения цели
УК-4	Способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знать: УК-4-31 Принципы работы с различными источниками информации, в т.ч. статьями, монографиями и другими разновидностями научных текстов Уметь: УК-4-У1 Понимать основное содержание академических и профессиональных текстов, в т.ч. статей, докладов и др. Владеть: УК-4-В1 Навыками работы с различными источниками информации (словарями, справочниками различного типа, электронными ресурсами сети Интернет, научными работами) для осуществления самостоятельной поисково-познавательной деятельности при подборе информации в области профессиональной деятельности
УК-5	Способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знать: УК-5-31 Особенности и разнообразие культур Уметь: УК-5-У4 Анализировать особенности и сущность различных культур Владеть: УК-5-В1 Способами анализа особенностей и сущности различных культур
УК-6	Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знать: УК-6-31 Ресурсы персональной эффективности и самореализации личности Уметь: УК-6-У1 Разрабатывать программу персональной эффективности личности Владеть: УК-6-В1 Способами определения проблем и перспектив профессиональной ориентации и профессионального самоопределения
ОПК-1	Способность формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: ОПК -1-31 Источники идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: ОПК -1-У1 Использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: ОПК -1-В1 Навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания

ОПК-2	Способность осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК -2-31 Основные методы, способы и технологии планирования деятельности гостиниц и других средств размещения, методы и способы проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>Уметь: ОПК -2-У1 Разрабатывать планы и программы развития гостиничных предприятий и других средств размещения на основе использования различных методов планирования, проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>Владеть: ОПК -2-В1 Навыками планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>
ОПК-3	Способность разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК -3-31 Научные основы системы управления качеством</p> <p>Уметь: ОПК -3-У1 Оценивать качество предоставляемых в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ОПК -3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг и услуг общественного питания гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>
ОПК-4	Способность разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК -4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности.</p> <p>Уметь: ОПК -4-У1 Определять технологии управления потребительским рынком в регионе.</p> <p>Владеть: ОПК -4-В1 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы)</p>
ОПК-5	Способность обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	<p>Знать: ОПК -5-31 Методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: ОПК -5-У1 Проводить стратегический анализ и оценку конкурентных преимуществ гостиничного предприятия</p> <p>Владеть: ОПК -5-В1 Навыками оценки экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия</p>
ОПК-6	Способность планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	<p>Знать: ОПК -6-31 Основные характеристики индустрии гостеприимства как объекта научного исследования</p> <p>Уметь: ОПК -6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть: ОПК -6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований</p>
ОПК-7	Способность осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	<p>Знать: ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения</p> <p>Уметь: ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения</p> <p>Владеть: ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической</p>

		деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения
--	--	---

При выборе и определении планируемых результатов обучения по данному виду практики учтены требования профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 282н.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7	7

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 практика» составляет 21 зачетную единицу (14 недель). Форма контроля – зачет с оценкой.

4.1. 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	Л	Пр/сем	КоР	Зачет с оценкой		
1.	Очная	2 семестр	9	6	6	4	-	1,7	0,3	318	-
2.	Очная	3 семестр	12	8	6	4	-	1,7	0,3	426	
3.	Очная	<i>Итого</i>	<i>21</i>	<i>14</i>	<i>12</i>	<i>8</i>	<i>-</i>	<i>3,4</i>	<i>0,6</i>	<i>744</i>	
4.	Заочная	1 сессия, 2 курс	6	4	6	4	-	1,7	0,3	350,3	3,7
5.	Заочная	2 сессия, 2 курс	12	8	6	4	-	1,7	0,3	386,3	3,7
6.	Заочная	<i>Итого 2 курс</i>	<i>21</i>	<i>14</i>	<i>12</i>	<i>8</i>	<i>-</i>	<i>3,4</i>	<i>0,6</i>	<i>736,6</i>	<i>7,4</i>

4.2. Распределение учебного времени по этапам проведения практики

а) очная форма обучения

2 семестр

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Конт роль	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зачет			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	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
2.	Выполнение индивидуального задания	150	-	-	-			150		УК-1-У1 УК-2-У1 УК-3-У1 УК-4-У1 УК-5-У1 УК-6-У1
3.	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
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	20	2			1,7	0,3	18		
5.	ИТОГО	324	6	4	-	1,7	0,3	318		

3 семестр

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Конт роль	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зачет			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-			-		ОПК-1-31 ОПК-2-31 ОПК-3-31 ОПК-4-31 ОПК-5-31 ОПК-6-31 ОПК-7-31
2.	Выполнение индивидуального задания	200	-	-	-			200		ОПК-1-У1 ОПК-2-У1 ОПК-3-У1 ОПК-4-У1 ОПК-5-У1 ОПК-6-У1 ОПК-7-У1

3.	Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	200	-	-	-			200		ОПК-1-В1 ОПК-2-В1 ОПК-3-В1 ОПК-4-В1 ОПК-5-В1 ОПК-6-В1 ОПК-7-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	28	2			1,7	0,3	26		
5.	ИТОГО	432	6	4	-	1,7	0,3	426		

б) заочная форма обучения

1 сессия, 2 курс

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Контроль	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зачет			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	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
2.	Выполнение индивидуального задания	170	-	-	-			170		УК-1-У1 УК-2-У1 УК-3-У1 УК-4-У1 УК-5-У1 УК-6-У1
3.	Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	170	-	-	-			170		УК-1-В1 УК-2-В1 УК-3-В1 УК-4-В1 УК-5-В1 УК-6-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	16	2			1,7	0,3	10,3	3,7	
5.	ИТОГО	360	6	4	-	1,7	0,3	350,3	3,7	

2 сессия, 2 курс

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Контроль	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зачет			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

1.	Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-			-		ОПК-1-31 ОПК-2-31 ОПК-3-31 ОПК-4-31 ОПК-5-31 ОПК-6-31 ОПК-7-31
2.	Выполнение индивидуального задания	190	-	-	-			190		ОПК-1-У1 ОПК-2-У1 ОПК-3-У1 ОПК-4-У1 ОПК-5-У1 ОПК-6-У1 ОПК-7-У1
3.	Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	190	-	-	-			190		ОПК-1-В1 ОПК-2-В1 ОПК-3-В1 ОПК-4-В1 ОПК-5-В1 ОПК-6-В1 ОПК-7-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	12	2			1,7	0,3	6,3	3,7	
5.	ИТОГО	396	4	4	-	1,7	0,3	386,3	3,7	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

2 семестр

1. Выполнить критический анализ проблемных ситуаций, которые возникали в деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания;
2. Выполнить анализ элементов корпоративной культуры организации сферы гостеприимства и общественного питания и сделать выводы об уровне её развития на предприятии;
3. На основе результатов анализа проблемных ситуаций, которые возникали в деятельности организации сферы гостеприимства или общественного питания в период прохождения практики, разработать проект, направленный на совершенствование деятельности организации сферы гостеприимства или общественного питания
4. По результатам практики и возникшим трудностям в ходе её прохождения, разработать плана мероприятий для повышения уровня профессионального развития

3 семестр

1. Изучить основные бизнес-процессы организации сферы гостеприимства или общественного питания и программное обеспечение, используемого организацией сферы гостеприимства и общественного питания предприятием для управления бизнес-процессами;
2. Изучить стратегию управления деятельностью организации сферы гостеприимства или общественного питания на различных уровнях;
3. Выполнить оценку экономической стратегии организации сферы гостеприимства или общественного питания;

4. Выполнить оценку системы управления качеством организации сферы гостеприимства или общественного питания;
5. Изучить маркетинговую стратегию организации сферы гостеприимства или общественного питания;

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, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе производственной практики;
- 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. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

1. Заявление на практику (Приложение 1)
2. Договор об организации и проведении практик (Приложение 2).
3. Индивидуальное задание (Приложение 3).
4. Письменный отчет о прохождении практики.

Отчет по производственной практике (**2 семестр**) должен иметь следующую структуру:

Титул (Приложение 4)

Оглавление (с указанием страниц)

Введение (значение практики в приобретении навыков организационно-управленческой работы, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики, обоснование выбора предприятия для прохождения практики). Рекомендуемый объем 1-2 страницы.

Глава 1. Актуальные проблемы деятельности предприятия (наименование)

В данной главе дается характеристика основных проблем, с которыми сталкиваются предприятия с учетом профиля деятельности, выделяются проблемы актуальные для предприятия – места прохождения практики. Дается оценка влияния выявленных проблем на развитие предприятия. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 2. Корпоративная культура (наименование предприятия)

В данной главе проводится анализ корпоративной культуры предприятия – места прохождения практики с характеристикой основных элементов корпоративной культуры предприятия. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 3. Совершенствование деятельности предприятия (наименование)

В данной главе приводится комплекс мероприятий по совершенствованию деятельности предприятия по наиболее проблемным для него направлениям. Аргументация и обоснование предложенных мероприятий. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 4. Профессиональное развитие в сфере туризма

В данной главе приводятся направления профессионального развития для практиканта и разрабатывается план – график мероприятий для повышения профессионального развития. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Заключение. Заключение необходимо написать на 1-2 страницы, делая выводы об эффективности выполненной в ходе практики работы и значимости результатов практики для выполнения диссертационного исследования, указывая, какие навыки были приобретены во время практики, какие учебные дисциплины помогли во время прохождения практики.

Отчет по производственной практике (**3 семестр**) должен иметь следующую структуру:

Титул (Приложение 4)

Оглавление (с указанием страниц)

Введение (значение практики в приобретении навыков организационно-управленческой работы, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики, обоснование выбора предприятия для прохождения практики). Рекомендуемый объем 1-2 страницы.

Глава 1. Оценка программного обеспечения (наименование предприятия)

В данной главе дается характеристика программного обеспечения используемой организацией сферы гостеприимства и общественного питания – местом прохождения практики для управления бизнес-процессами. Выявляются преимущества и недостатки программного обеспечения, выполняется его сравнительный анализ с другими программными решениями управления бизнес-процессами на других предприятиях. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 2. Оценка экономической стратегии (наименование предприятия)

В данной главе проводится анализ экономической стратегии организации сферы гостеприимства и общественного питания – местом прохождения практики с выделением её типа и аргументацией выбора предприятия. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 3. Оценка системы управления качеством услуг (наименование предприятия)

В данной главе анализируется система управления качеством услуг предприятия, характеризуются методы оценки качества услуг, используемые предприятием, выделяются преимущества используемых методов, вносятся рекомендации по совершенствованию системы управления качеством услуг предприятия. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Заключение. Заключение необходимо написать на 1-2 страницы, делая выводы об эффективности, выполненной в ходе практики работы и значимости результатов практики для выполнения диссертационного исследования, указывая, какие навыки были приобретены во время практики, какие учебные дисциплины помогли во время прохождения практики.

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 написания выполнения в дальнейшем магистерской диссертации.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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.

7.1. 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

Семестр 2

Формируемая компетенция	Показатели сформированности компетенции	Номер контрольного задания
Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (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	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность управлять проектом на	УК-2-31	Вопрос 2 контрольных заданий

всех этапах его жизненного цикла (УК - 2)		для оценки знаний
	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 организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (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 применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (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 анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (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.

Семестр 3

Формируемая компетенция	Показатели сформированности компетенции	Номер контрольного задания
Способность формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-1-31	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-1-У1	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-1-В1	Вопросы 1 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

питания (ОПК - 1)		
Способность осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 2)	ОПК-2-31	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-2-У1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-2-В1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 3)	ОПК-3-31	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-3-У1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-3-В1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 4)	ОПК-4-31	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-4-У1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-4-В1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений (ОПК-5)	ОПК-5-31	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-5-У1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-5-В1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6)	ОПК-6-31	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-6-У1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-6-В1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам (ОПК-7)	ОПК-7-31	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки знаний
	ОПК-7-У1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ОПК-7-В1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

7.2. Перечень контрольных заданий для оценки освоения компетенций по практике

7.2.1. Контрольные задания для оценки знаний

2 семестр

1. Изучить историю кризисных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Изучить наиболее успешные проекты в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Выявить условия эффективности общения и взаимодействия в команде
4. Систематизировать принципы работы с монографиями
5. Выявить проблемы деловой коммуникации, которые могут возникать между партнерами по бизнесу различной национальности
6. Выявить факторы, оказывающие влияние на профессиональную ориентацию личности

3 семестр

1. Изучить технологию управления концепцией предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
2. Перечислить разделы, которые должны быть представлены в стратегии предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, где проходила практика
3. Охарактеризовать системы менеджмента качества, которые применяются в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Охарактеризовать основные элементы маркетинговой стратегии предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
5. Перечислить разделы, которые должны быть представлены в экономической стратегии предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
6. Охарактеризовать проблемы выполнения научных исследований сферы гостеприимства и общественного питания
7. Изучить различные формы проведения лекционных, семинарских и практических занятий по направлению подготовки «Гостиничное дело»

7.2.2. Контрольные задания для оценки умений

2 семестр

1. Выполнить сравнительный анализ различных приемов, способов, подходов и методов для решения проблем в критических ситуациях
2. Выявить этапы, на которых чаще всего допускаются ошибки при выполнении проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Выявить условия эффективного общения и взаимодействия в команде
4. Систематизировать правила ведения дискуссии
5. Выявить методы формирования комфортной трудовой деятельности в мультикультурной среде
6. Выявить проблемы, препятствующие профессиональному развитию в сфере гостеприимства и общественного питания

3 семестр

1. Выявить возможные источники новаторских идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Выделить проблемы реализации стратегии гостеприимства и общественного питания
3. Выявить особенности применения системы менеджмента качества для предприятий гостеприимства и общественного питания
4. Охарактеризовать потребительский рынок услуг гостеприимства или общественного питания города или региона, где проходила практика
5. Выявить конкурентные преимущества гостиничного предприятия, где проходила практика
6. Выявить наиболее перспективные направления научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства

7. Разработать программу лекции для дисциплины сферы гостеприимства и общественного питания (по выбору магистранта)

7.2.3. Контрольные задания для оценки владений

2 семестр

1. На примере конкретной проблемы в работе предприятия сферы гостеприимства и общественного питания предложите и обоснуйте способ(ы) её решения
2. Выполните анализ системы управления проектной деятельностью предприятия гостеприимства и общественного питания, где проходила практика
3. Разработайте комплекс рекомендаций по повышению уровня эффективности общения в команде предприятия, где проходила практика
4. Выявите наиболее часто встречающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания ошибки речевой культуры со стороны персонала
5. Выявите наиболее эффективные приемы межкультурной коммуникации при общении с иностранными коллегами на неродном языке (например, английском) для обеих сторон
6. Выявите проблемы профессионального и личного характера, ограничивающие рост персональной самооценки

3 семестр

1. На основе материала, собранного во время практики, а также предложенной собственной новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания, предложите варианты формализации новаторской идеи в бизнес-проект
2. Выполнить расчет показателей KPI гостиницы или предприятия питания, где проходила практика
3. Составить перечень документов для прохождения добровольной сертификации системы менеджмента качества по стандарту ISO 9001
4. Выполнить анализ организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы)
5. Обоснуйте целесообразность экономического решения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания на конкретном примере
6. Выполните сравнительный анализ существующих технологии научно-прикладных исследований
7. Разработать программу семинара для дисциплины гостиничного профиля (по выбору магистранта)

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Основная литература

1. Шпырня О.В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «Туризм» и «Гостиничное дело» / О.В. Шпырня. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 119 с. — 978-5-93926-323-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78034.html>
2. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.М. Елфимова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2016. — 75 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76056.html>
3. Семенова Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.В. Семенова, С.В. Корнеев, И.И. Драгилова. —

- Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 205 с. — 978-5-394-02545-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75217.html>
4. Овчаренко Н.П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>
 5. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / С.В. Иванилова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — 978-5-394-02200-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Грицай М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.А. Грицай. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный технический университет, 2017. — 187 с. — 978-5-8149-2426-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78488.html>
2. Прончева О.К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Прончева. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — 978-5-93252-351-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75021.html>
3. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
4. 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>
- 5.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

9. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися 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», «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными Министерством образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн, Положением об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденным приказом ректора 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 из 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 устной или письменной форме.

С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

Автор (составитель):

_____ Войт М.Н.

Исполнительному директору
института бизнеса - технологий,
М.Н. Суревой

от студента _____

(ФИО)

направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело
профиль «Управление гостиничным бизнесом»
Группа _____

Телефон _____

e-mail _____

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу направить на прохождение производственной практики:
организационно-управленческая работа _____
(полное наименование предприятия/организации)

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

Должность и ФИО руководителя практики от
организации: _____

Подпись студента _____

«__» _____ 202__ г.

Договор № _____
об организации и проведении практик

г. Москва

«___» _____ 202__ г.

_____,
(полное наименование предприятия (организации))

именуемое в дальнейшем «Организация», в лице

(наименование) (должность)_____, действующего на основании _____,
(фамилия и инициалы) (Устава, доверенности № ___ дата)

с одной стороны, и Автономная некоммерческая организация высшего образования «Российский новый университет», именуемая в дальнейшем «Университет», в лице проректора по учебной работе _____,
(фамилия и инициалы)

основании доверенности № _____ от _____ 20 ____, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Стороны осуществляют взаимодействие по вопросам прохождения учебной, производственной, в том числе преддипломной, практик студентами Университета, обучающихся по направлению высшего образования: 43.04.02 «Туризм» в количестве до ____ чел.,

(Ф.И.О. студентов)

проводимых непрерывно в сроки, согласованные Сторонами.

Практики в Организации проводятся в целях закрепления освоенной студентами программы профессионального образования на основании разработанных Университетом программ практик в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по указанному направлению подготовки, а также получения ими практических знаний и навыков профессиональной деятельности.

1.2. Организация обязуется принять для прохождения практик студентов, направленных Университетом, а Университет - направить студентов на практики в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Предоставить места для прохождения указанных в п. 1.1 видов практик, студентам Университета в соответствие с учебными планами и календарными учебными графиками.

2.1.2. Создать необходимые условия для выполнения студентами программы практики.

2.1.3. Из числа наиболее квалифицированных работников назначить руководителя (руководителей) практик и проинформировать о кандидатурах руководителя (руководителей) практик Университет.

Руководитель практики:

2.1.3.1. согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

2.1.3.2. предоставляет рабочие места обучающимся;

2.1.3.3. обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

2.1.3.4. проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего

трудового распорядка;

2.1.3.5. совместно с руководителем практики от Университета составляет совместный рабочий график (план) проведения практики.

2.1.4. Предоставить студентам возможность пользоваться необходимыми материалами, не составляющими коммерческую тайну, которые могут быть использованы в написании отчетного материала по прохождению практики.

2.2. Университет обязан:

2.2.1. Не позднее чем за две недели до начала практики представить Организации пофамильный список студентов, направляемых на практики.

2.2.3. Направить студентов на практики в Организацию в сроки, предусмотренные календарным планом ее проведения.

2.2.4. Принимать соответствующие меры реагирования в отношении студентов, нарушающих: правила внутреннего распорядка Организации, правила охраны труда, трудовую дисциплину, технику безопасности и пожарную безопасность.

2.2.5. Назначить руководителей практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, имеющих опыт практической подготовки студентов.

Руководитель практики:

2.2.5.1. составляет рабочий график (план) проведения практики;

2.2.5.2. разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, в зависимости от ее вида;

2.2.5.3. участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в Организации;

2.2.5.4. осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным образовательной программой по данному направлению подготовки;

2.2.5.5. оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

2.2.5.6. оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

2.2.5.7. совместно с руководителем практики от Организации составляет совместный рабочий график (план) проведения практики.

3. Ответственность Сторон

Стороны несут ответственность за невыполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор заключен сроком до «___» _____ 20__ г. и может быть изменен или расторгнут по инициативе любой из Сторон.

Договор считается пролонгированным на неопределенный срок, если ни одна из Сторон за один месяц до наступления даты окончания договора письменно не заявит о своем намерении расторгнуть данный договор.

4.2. Настоящий Договор вступает в силу с даты его подписания Сторонами.

5. Прочие условия

5.1. Договор, заключенный между Сторонами, является безвозмездным. Действия, обязанность выполнения которых возложена на Стороны по ст. 1 настоящего Договора, не оплачиваются.

5.2. Споры и разногласия, возникающие в процессе выполнения настоящего Договора, разрешаются путем переговоров Сторон.

5.4. Все приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью.

5.5. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

6. Адреса и подписи Сторон

Университет

Организация

АНО ВО «Российский новый университет»

Юридический и фактический адрес:

105005, г. Москва, ул. Радио, 22

ИНН/КПП 7709469701/770901001

р/сч.40703810738090103968 в ПАО

«Сбербанк России» г.Москвы

к/сч.30101810400000000225

БИК 044525225

Тел./факс (495) 925-03-84; 434-66-05.

(полное наименование предприятия (организации))

Юридический адрес: _____

Фактический адрес: _____

ИНН _____

р/с _____

к/сч _____

БИК _____

Тел./факс _____

_____ (ФИО)

МП

_____ (ФИО)

МП

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: **43.04.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): **Управление гостиничным бизнесом**

Вид практики: **производственная: организационно – управленческая (семестр 2)**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики

Наименование структурного подразделения: _____

Сроки прохождения практики: «__» _____ 20__ г. - «__» _____ 20__ г.

Содержание практики: приобретение и применение профессиональных навыков организационно-управленческой работы для решения производственных задач и эффективного управления туристским предприятием

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	Совместный рабочий график (план) проведения практики	Отметка о выполнении
1	Выявление актуальных проблем развития сферы гостеприимства и общественного питания в Москве	Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК-1)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
2	Разработка проекта мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия или предприятия питания, где проходила практика	Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК - 2)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
3	Разработка рекомендаций по совершенствованию эффективности командной работы гостиничного предприятия или предприятия питания, где проходила практика	Способность организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК - 3)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
4	Составление списка иностранных научных трудов, посвященных современным коммуникативным технологиям	Способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК - 4)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
5	Выявить этнокультуры при коммуникации с представителями которых у представителей российских компаний возникает большое количество сложностей, обусловленных различиями в мировоззрении	Способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК - 5)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	

6	Выявить наиболее приоритетные направления собственного профессионального развития	Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК - 6)	6 дней (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» _____ Ф.И.О.
(подпись)

«Согласовано»
Руководитель практики от организации _____ Ф.И.О.
(В случае если практика организована) (подпись)
в профильной организации)

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: **43.04.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): **Управление гостиничным бизнесом**

Вид практики: **производственная: организационно – управленческая (семестр 3)**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики

Наименование структурного подразделения: _____

Сроки прохождения практики: «__» _____ 20__ г. - «__» _____ 20__ г.

Содержание практики: приобретение и применение профессиональных навыков организационно-управленческой работы для решения производственных задач и эффективного управления туристским предприятием

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	Совместный рабочий график (план) проведения практики	Отметка о выполнении
1	Оценка программного обеспечения в деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания, где проходила практика	Способность формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
2	Анализ стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства или общественного питания, где проходила практика	Способность осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 2)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
3	Оценка системы управления качеством услуг в деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания, где проходила практика	Способность разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 3)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
4	Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию маркетинговой стратегии организации сферы гостеприимства и общественного питания, где проходила практика	Способность разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК - 4)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	

5	Выявление приоритетных направлений экономического развития организации сферы гостеприимства и общественного питания, где проходила практика	Способность обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений (ОПК - 5)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	
6	Выявление методов и технологий научно-прикладных исследований, соответствующих проблематике сферы профессиональной деятельности	Способность планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК - 6)	9 дней (с _____ по _____) 202__г.	
7	Выявление наиболее перспективных форм осуществления педагогической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Способность осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам (ОПК - 7)	9 дней (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» _____ Ф.И.О.
(подпись)

«Согласовано»
Руководитель практики от организации _____ Ф.И.О.
(В случае если практика организована в профильной организации) (подпись)

АНО ВО «РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт бизнес-технологий

Кафедра туризма и культурного наследия

Направление 43.04.03 Гостиничное дело

О Т Ч Е Т

По производственной практике: организационно-управленческая практика

Студент (ка) _____ группа _____

Руководитель практики от
университета

подпись, дата

Ф.И.О.

Руководитель практики от
организации

подпись, дата

Ф.И.О.

МОСКВА

20__