

**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.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная 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: преддипломная 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 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 закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы и полученного профессионального опыта, а также сбор и анализ материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной практики являются:

- обеспечить практическую деятельность студенту для сбора материала для написания 3 главы выпускной квалификационной работы;
- систематизировать полученные результаты, проанализировать и представлять их в виде законченных практических рекомендаций и мероприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2 «Практика» учебного плана по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» и осваивается в 4 семестре 2 курса по очной форме обучения, и на 3 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: «Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий»; «Управление инновациями в индустрии гостеприимства»; «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства», «Профессиональные информационно-коммуникационные технологии для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

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 планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК - 1);

Способность управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК - 2);

Способность осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ДПК - 3);

Способность разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ДПК - 4);

Способность управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии (ДПК - 5);

Планируемые результаты прохождения практики

Код компетенции	Формируемая компетенция	Показатели (планируемые) результаты обучения
ДПК-1	Способность осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: ДПК-1-31 Современные особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: ДПК-1-У1 Оценивать состояние развития гостиничного бизнеса и общественного питания Владеть: ДПК-1-В1 Навыками организации деятельности гостиничного предприятия
ДПК-2	Способность управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: ДПК-2-31 Основные параметры организации профессиональных информационных систем, специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе Уметь: ДПК-2-У1 Оценивать специфику гостиничного бизнеса в сфере использования информационных технологий, разрабатывать рекомендации по организации повседневного применения профессиональных систем Владеть: ДПК-2-В1 Методикой составления планов внедрения инновационных коммуникативных технологий
ДПК-3	Способность осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: ДПК-3-31 Факторы, влияющие на свойства гостиничного продукта Уметь: ДПК-3-У1 Анализировать риски предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: ДПК-3-В1 Навыками составления прогнозов и их использования в предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
ДПК-4	Способность разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знать: ДПК-4-31 Особенности управления проектами в индустрии гостеприимства Уметь: ДПК-4-У1 Организовывать работы по управлению проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания Владеть: ДПК-4-В1 Навыками разработки проектов в индустрии

		гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
ДПК-5	Способность управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии	Знать: ДПК-5–31 Особенности управления гостиничными сетями и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии Уметь: ДПК-5–У1 Организовывать работы по управлению гостиничными сетями и взаимодействию с предприятиями туристской индустрии Владеть: ДПК-5–В1 Навыками принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии

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: преддипломная практика» составляет 9 зачетных единиц (6 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	4 семестр	9	6	6	4	-	1,7	0,3	318	-
2.	Заочная	3 курс	9	6	6	4	-	1,7	0,3	314,3	3,7

4.2. Распределение учебного времени по этапам проведения практики

а) очная форма обучения

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем	СР	Конт роль	Формируемые
---	--	-------------	------------------------------------	----	-----------	-------------

			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зач ет			результаты обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
1.	Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-			-		ДПК-1-31 ДПК-2-31 ДПК-3-31 ДПК-4-31 ДПК-5-31
2.	Выполнение индивидуального задания	150	-	-	-			150		ДПК-1-У1 ДПК-2-У1 ДПК-3-У1 ДПК-4-У1 ДПК-5-У1
3.	Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	150	-	-	-			150		ДПК-1-В1 ДПК-2-В1 ДПК-3-В1 ДПК-4-В1 ДПК-5-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	20				1,7	0,3	18		
5.	ИТОГО	324	4	4	-	1,7	0,3	318		

б) заочная форма обучения

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Ко нтр оль	Формиру- емые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	Ко Р	Зач ет			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
1.	Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-			-		ДПК-1-31 ДПК-2-31 ДПК-3-31 ДПК-4-31 ДПК-5-31
2.	Выполнение индивидуального задания	150	-	-	-			150		ДПК-1-У1 ДПК-2-У1 ДПК-3-У1 ДПК-4-У1 ДПК-5-У1
3.	Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	150	-	-	-			150		ДПК-1-В1 ДПК-2-В1 ДПК-3-В1 ДПК-4-В1 ДПК-5-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	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

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

1. Изучение особенностей планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
2. Сбор данных для написания 2 и 3 глав магистерской диссертации
3. Разработка практических рекомендаций или проекта в 3 главе магистерской диссертации;
4. Оценка рисков предпринимательской деятельности предприятия – места прохождения практики в сфере гостеприимства и/или общественного питания
5. Оценка практики реализации инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий предприятием сферы гостеприимства и/или общественного питания, где студент проходил практику

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 преддипломной 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 должен иметь следующую структуру:

Титул (Приложение 4)

Оглавление (с указанием страниц)

Введение (значение практики в приобретении навыков сбора и анализа материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики, обоснование выбора предприятия для прохождения практики). Рекомендуемый объем 1-2 страницы.

Глава 1. Практика применения инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий предприятием (наименование предприятия)

В данной главе дается характеристика инновационных и профессиональных

информационно-коммуникационных технологий, используемых предприятием, где студент проходил практику. Оценка влияния данных технологий на конкурентоспособность предприятия. Рекомендуемый объем 2-3 страницы.

Глава 2. Оценка рисков предпринимательской деятельности предприятия (наименование предприятия)

В данной главе выявляются предпринимательские риски деятельности предприятия, где проходила практика, производится ранжирование рисков по степени угрозы деятельности предприятия. Рекомендуемый объем 3-5 страницы.

Глава 3. Разработка практических рекомендаций по решению изучаемой проблемы в магистерской диссертации

Разработка рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы (например, разработка стратегии развития предприятия, разработка плана маркетинговой стратегии и т.д.), а также подтвержденный расчетами анализ результатов использования предложенных мер или обоснование предполагаемых результатов (необходимо представить возможный эффект от предлагаемых в работе мероприятий). Рекомендуемый объем 10-12 страницы.

Заключение. Заключение необходимо написать на 1-2 страницы, делая выводы о 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 – 20-25 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

Формируемая компетенция	Показатели сформированности компетенции	Номер контрольного задания
Способность осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК - 1)	ДПК-1-31	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-1-У1	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-1-В1	Вопросы 1 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК - 2)	ДПК-2-31	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-2-У1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-2-В1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ДПК - 3)	ДПК-3-31	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-3-У1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-3-В1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ДПК - 4)	ДПК-4-31	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-4-У1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-4-В1	Вопрос 4 контрольных заданий

		для оценки навыков. Отчет по практике.
Способность управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии (ДПК-5)	ДПК-5-31	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-5-У1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-5-В1	Вопрос 5 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

1. Охарактеризовать особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Охарактеризовать специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе
3. Охарактеризовать факторы, влияющие на свойства гостиничного продукта
4. Охарактеризовать особенности управления проектами в индустрии гостеприимства
5. Охарактеризовать особенности управления гостиничными сетями

7.2.2. Контрольные задания для оценки умений

1. Выполнить маркетинговый анализ развития гостиничного бизнеса и/или общественного питания Москвы или иного города/региона, где студент проходил практику
2. Выявить и охарактеризовать профессиональные системы для ежедневного применения предприятием сферы гостеприимства и/или общественного питания
3. Выявите наиболее часто реализуемые риски предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Отобрать наиболее успешные проекты в сфере в индустрии гостеприимства и общественного питания, реализованные в последние 5 лет. Объяснить секрет их успеха
5. Представить в виде блок-схемы взаимодействия гостиничных сетей с предприятиями туристской индустрии

7.2.3. Контрольные задания для оценки владений

1. Выполните анализ организации деятельности гостиничного предприятия или предприятия питания, где проходила практика
2. Составьте примерный план внедрения инновационных коммуникативных технологий на предприятии сферы гостеприимства, где проходила практика
3. Составьте прогноз развития предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства или общественного питания Москвы на ближайшие 3 года.
4. Разработайте практические рекомендации по решению изучаемой проблемы в магистерской диссертации
5. Составьте алгоритм принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей по взаимодействию с предприятиями туристской индустрии

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

8.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —

- 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456974>
2. Каменнова, М. С. Моделирование бизнес-процессов. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / М. С. Каменнова, В. В. Крохин, И. В. Машков. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 282 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05048-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431307>
 3. Каменнова, М. С. Моделирование бизнес-процессов. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / М. С. Каменнова, В. В. Крохин, И. В. Машков. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 228 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09385-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444022>
 4. Емельянова, И. Н. Основы научной деятельности студента. Магистерская диссертация : учебное пособие для вузов / И. Н. Емельянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09444-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/455367>

8.2. Дополнительная литература

1. 8.2. Дополнительная литература
2. 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. — ISBN 978-5-8149-2426-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78488.html>
3. 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. — ISBN 978-5-93252-351-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75021.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>

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.
6. <https://cyberleninka.ru> Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.
7. <https://www.elibrary.ru> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 29 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе.

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: преддипломная практика

(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)

действующего на 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/сч _____

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 практика: преддипломная практика**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики

Наименование структурного подразделения: _____

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

Содержание практики: закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы и полученного профессионального опыта, а также сбор и анализ материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	Совместный рабочий график (план) проведения практики	Отметка о выполнении
1	Анализ результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Способность осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК-1)	7 дней (с _____ по _____) 202__ г.	
2	Изучить рынок профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Способность управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК - 2)	7 дней (с _____ по _____) 202__ г.	
3	Выполнение оценки рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Способность осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ДПК - 3)	7 дней (с _____ по _____) 202__ г.	
4	Изучение содержания наиболее значимых проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	Способность разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ДПК - 4)	7 дней (с _____ по _____) 202__ г.	

5	Изучение на примере крупной гостиничной сети технологии взаимодействия с предприятиями туристской индустрии	Способность управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии (ДПК - 5)	8 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: преддипломная практика

Студент (ка) _____ группа _____

Руководитель практики от

университета

подпись, дата

Ф.И.О.

Руководитель практики от

организации

подпись, дата

Ф.И.О.

МОСКВА

20__