

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Александр Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.05.2024 15:11:20
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Высшая школа управления

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(вид практики: учебная, производственная)

Рекомендована МССН для направления подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Практическая подготовка обучающихся ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный гостиничный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2024 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью проведения «Производственной практики» является приобретение необходимых практических знаний, умений и навыков необходимых в международной сфере гостеприимства; изучение организационно-методических и нормативных документов регулирующих отечественную и зарубежную гостиничную деятельность; получение комплексного представления о работе гостиничных предприятий, как о целостной системе; сбор информационного материала для отчета по практике; формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение «Производственной практики» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при прохождении практики (результатов обучения по итогам практики)

| Шифр | Компетенция | Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины) |
|-------|--|---|
| УК-1. | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; |
| | | УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; |
| | | УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; |
| | | УК-1.4. Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования; |
| | | УК-1.5. Владеет навыками применения системного подхода для решения поставленных задач |
| УК-2. | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; |
| | | УК-2.2. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; |
| | | УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; |
| | | УК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. |
| УК-5. | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития; |
| | | УК-5.2. Находит и использует при социальном и профессиональном общении информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; |

| | | |
|--------|--|---|
| | | <p>УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении по заданной теме историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;</p> <p>УК-5.4. Осуществляет сбор информации по заданной теме с учетом этносов и конфессий, наиболее широко представленных в точках проведения исследования;</p> <p>УК-5.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p> |
| УК-12. | <p>Способен:</p> <p>искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач;</p> <p>проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.</p> | <p>УК-12.1. Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач;</p> <p>УК-12.2. Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.</p> |
| ОПК-2. | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства</p> |
| ОПК-3. | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | <p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> |

| | | |
|--------|--|--|
| ОПК-6. | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области |
| | | ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| | | ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |
| ОПК-7. | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства; |
| | | ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| ПК-2. | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства |
| | | ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства |
| | | ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства |
| ПКО-5. | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| | | ПК-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| | | ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым и международным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства |
| ПК-6. | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности |
| | | ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях международной сферы гостеприимства |
| | | ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных |

| | | |
|-------|---|--|
| | | сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |
| ПК-10 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | ПК-10.1. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства |

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

«Производственная практика» относится к вариативной компоненте обязательной части блока Б2 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают дисциплины и/или другие практики, способствующие достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения «Производственной практики».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения практики

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|-------|---|---|---|
| УК-1. | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | <ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере • Экономика организаций профессиональной сферы • Прикладные методы исследовательской деятельности • Мировая экономика и международные экономические отношения • Учебная практика | <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-2. | Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере • Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья • Организация гостиничного дела • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Учебная практика | |
| УК-5. | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <ul style="list-style-type: none"> • История • Философия • Иностранный язык делового общения второй • Иностранный язык • Русский язык как иностранный • Межкультурные коммуникации на иностранном языке • Мировая культура и искусство • Мировые религии • Учебная практика | <ul style="list-style-type: none"> • Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй) • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы • Факультатив "Деловой иностранный язык" |
| УК-12. | Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить | <ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере • Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|--------|--|--|---|
| | логические умозаключения на основании поступающих информации и данных. | | |
| ОПК-2. | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Организация работы служб гостиничного комплекса • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства • Управление персоналом в профессиональной сфере • Учебная практика | <ul style="list-style-type: none"> • Кросс-культурный менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-3. | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технологии гостиничной деятельности • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Учебная практика | <ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Эмоциональный сервис: управление поведением гостя • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-6. | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-7. | Способен обеспечивать безопасность | <ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности | <ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | <ul style="list-style-type: none"> • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Технологии гостиничной деятельности • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах | <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ПК-2. | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | <ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Организация гостиничного дела • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства • Управление персоналом в профессиональной сфере | <ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ПК-5. | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | <ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере • Деловые коммуникации и культура речи • Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы • Профессиональная этика и этикет • Международные стандарты и управление качеством услуг | <ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Эмоциональный сервис: управление поведением гостя • Кросс-культурный менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной |

| | | | |
|-------|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе | квалификационной работы |
| ПК-6. | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Прикладные методы исследовательской деятельности • Курсовая работа "Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства" • Курсовая работа "Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства" • Мировая культура и искусство • Мировые религии | <ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| ПК-10 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> • Межкультурные коммуникации на иностранном языке • Мировая экономика и международные экономические отношения • Международные стандарты и управление качеством услуг • Международные кулинарные концепции • Международная барная индустрия, сервис вина и напитков | <ul style="list-style-type: none"> • Иностранный язык делового общения второй • Международные гостиничные сети: управление брендом • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость «Производственной практики» составляет 12 зачетных единиц (432 ак.ч.).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 5.1. Содержание практики*

| Наименование раздела практики | Содержание раздела (темы, виды практической деятельности) | Трудоемкость, ак.ч. |
|---|--|---------------------|
| Раздел 1. Ознакомительный этап | 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности. | 2 |
| | 2. Ознакомление с предприятием, основными службами (подразделениями) и рабочим местом, правилами внутреннего распорядка. | 2 |
| Раздел 2. Основной этап | 1. Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность предприятия. | 9 |
| | 2. Изучение основных направлений деятельности предприятия, инфраструктуры, технологических процессов, основного и вспомогательного оборудования. | 9 |
| | 3. Изучение организационной структуры предприятия. | 9 |
| | 4. Изучение должностных обязанностей работников службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 9 |
| | 5. Изучение ассортимента оказываемых услуг, технико-экономических показателей работы гостиничного предприятия. | 9 |
| | 6. Освоение методов анализа заказов на услуги, проведение экспертизы и диагностики, разработка самостоятельных проектов и технологий оказания услуг индивидуальному потребителю. | 18 |
| | 7. Анализ основных принципов менеджмента деятельности гостиничного предприятия. | 9 |
| | 8. Получение навыков профессиональной деятельности и анализ деятельности службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 72 |
| | 9. Выявление проблем, связанных с организацией деятельности службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 14 |
| | 10. Разработка практических рекомендаций по оптимизации деятельности предприятия на основе аналитического материала. | 18 |
| Раздел 3. Заключительный этап | 1. Подведение итогов практики. | 9 |
| | 2. Написание отчета о производственной практике. | 9 |
| Оформление отчета по практике | | 9 |
| Подготовка к защите и защита отчета по практике | | 9 |
| ВСЕГО: | | 216 |

* - содержание практики по разделам и видам практической подготовки ПОЛНОСТЬЮ отражается в отчете обучающегося по практике.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика проходит на базах реально действующих предприятий индустрии гостеприимства, которые в полном объеме оснащены необходимым оборудованием, инвентарем, а также соответствуют требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Рабочее место обучающегося во время производственной практики должно

быть оснащено компьютерной техникой.

Студенты, находящиеся на практике обязаны соблюдать требования нормативных локальных актов: правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по охране труда, пожарной и электробезопасности, установленные на предприятии или учреждении.

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

«Производственная практика» может проводиться как в структурных подразделениях РУДН или в организациях г. Москвы (стационарная), так и на базах, находящихся за пределами г. Москвы (выездная).

Проведение практики на базе внешней организации (вне РУДН) осуществляется на основании соответствующего договора, в котором указываются сроки, место и условия проведения практики в базовой организации.

Сроки проведения практики соответствуют периоду, указанному в календарном учебном графике ОП ВО. Сроки проведения практики могут быть скорректированы при согласовании с Управлением образовательной политики и Департамент организации практик и трудоустройства обучающихся в РУДН.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовая база:

1. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция) <https://fzrf.su/zakon/ob-osnovah-turistskoj-deyatelnosti-132-fz/>

2. Федеральный закон от 5 февраля 2018 г. N 16-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» и Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в целях совершенствования правового регулирования предоставления гостиничных услуг и классификации объектов туристской индустрии» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_289770/

3. Приказ Минэкономразвития РФ от 21.06.2003 № 197 «Об утверждении Положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.08.2003 N 4996) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_44106/

4. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (последняя редакция) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/

5. Постановление Правительства РФ от 14.04.2017 № 447 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения и формы паспорта безопасности этих объектов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215494/

6. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 № 51- // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.

7. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 3.

8. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (последняя редакция) «О защите прав потребителей».

Основная литература:

1. Голубкова, Е. Н. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учебник и практикум для вузов / Е. Н. Голубкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04357-0.

2. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518272>

3. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490422>

4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456699>.

5. Пономарёва, Е. А. Бренд-менеджмент: учебник и практикум для вузов / Е. А. Пономарёва. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 341 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9046-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511493>

6. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492677>

7. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/450317>.

8. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452708>

9. Гостиничное хозяйство=Hotelwesen: учебное пособие: [16+]. — 3-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2021. — 344 с.: табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360>

10. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452692>

11. Жук, А.А. Разработка стратегии развития предприятия: выпускная квалификационная работа / А.А. Жук; Крымский Федеральный Университет имени В.И. Вернадского, Институт экономики и управления, Кафедра менеджмента. – Симферополь:, 2018. – 113 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491694>
12. Международные стандарты аудита: Учебник для бакалавриата, специалитета и магистратуры / Ж.А. Кеворкова; Под ред. Ж.А.Кеворковой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 375 с. - (Бакалавр. Специалист. Магистр). - ISBN 978-5-534-10743-2: 889.00.
13. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие: [16+] / И.В. Мишурова, Е.Н. Бандурина, О.В. Гудикова и др.; под ред. И.В. Мишуровой; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ), Факультет Менеджмента и предпринимательства. – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420>
14. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/457038>
15. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415>
16. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453851>
17. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 373 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453848>
18. Управление персоналом организации: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры: [16+] / Е. Н. Валишин, И. А. Иванова, Е. В. Камнева [и др.] ; под ред. М. В. Полевой, В. М. Масловой, Е. В. Камневой ; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (Финансовый университет). – Москва: Прометей, 2021. – 330 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690654>
19. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/447423>

Дополнительная литература:

1. Автандилова, Е.М. Гостиничный бизнес в сфере туризма (на французском языке) =Le business hôtelier en tourisme (dans la langue française): учебное пособие / Е.М. Автандилова, С.М. Кравцов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет, Институт филологии, журналистики и межкультурной коммуникации. – Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016. – 108 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461563>
2. Алмосов, С.М. Гостиничный бизнес: монография / С.М. Алмосов. – Москва: Лаборатория книги, 2011. – 94 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>
3. Артеменко, О.Н. Теоретические аспекты брендинга в индустрии туризма и гостеприимства: монография / О.Н. Артеменко, К.С. Глобов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань: Познание, 2011. – 80 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257760>
4. Беликова, И.П. Организационное проектирование и управление проектами: учебное пособие / И.П. Беликова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра менеджмента. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2014. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438686>
5. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – Москва: Логос, 2008. – 320 с. – (Новая университетская библиотека). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>
6. Докашенко, Л.В. Экономика и организация конгрессно-выставочной деятельности: учебное пособие / Л.В. Докашенко; Кафедра управления персоналом, сервиса и туризма. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – 164 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438990>
7. Иванова-Швец, Л.Н. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе: учебно-практическое пособие / Л.Н. Иванова-Швец, А.В. Дмитриев. – Москва: Евразийский открытый институт, 2011. – 111 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90750>
8. Котлер, Ф. Маркетинг: гостеприимство, туризм / Ф. Котлер, Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юнити, 2015. – 1071 с.: табл., граф., ил, схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114713>
9. Никулина, Ю. Налогообложение в индустрии гостеприимства: практикум / Ю. Никулина; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. – 119 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259292>
10. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный

университет, 2015. – 167 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

11. Пинчук, С.С. Бизнес-план открытия гостиничного предприятия: выпускная квалификационная работа / С.С. Пинчук; Уральский государственный педагогический университет, Институт менеджмента и права, Кафедра экономики и менеджмента. – Екатеринбург: 2017. – 71 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=462874>

12. Полянская, Н. Критерии качества услуг в управлении гостиничным предприятием / Н. Полянская. – Москва: Лаборатория книги, 2010. – 48 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97162>

13. Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – Москва: Приор-издат, 2009. – 143 с. – (Конспект лекций. В помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>

14. Скочилова, М.С. Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография / М.С. Скочилова. – Москва: Лаборатория книги, 2011. – 137 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142368>

15. Сорокин, А.В. Общая экономика: бакалавриат, магистратура, аспирантура / А.В. Сорокин. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 640 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437304>

16. Ушаков, Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 230 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>

17. Феоктистов, И.А. Гостиничный бизнес: особенности бухгалтерского учета и налогообложения: практическое пособие / И.А. Феоктистов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательский дом "ГроссМедиа", 2009. – 224 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=211368>

18. Хайретдинова, Н.Э. Организация экскурсионных услуг в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Н.Э. Хайретдинова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимский государственный университет экономики и сервиса». – Уфа: Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2015. – 176 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445128>

Периодические издания:

1. Журнал «ProОтель»
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»
3. Журнал «Туринфо» (архив публикаций <http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>)
4. Журнал «Пять звезд»
5. Журнал «Современный Отель»
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», издательство ХОСПИТЭЛИТИ

7. Журнал «Отель» (архив публикаций <http://www.hotelline.ru>)
8. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» (архив публикаций <http://www.hotelbiz.com.ua>)
9. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
10. Журнал Harvard Business Review - Россия. www.hbr-russia.ru
11. Интернет-газета HoReCa newspaper/hotel/
12. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ»
13. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
14. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства «Отель»
15. Журнал Harvard Business Review - Россия. www.hbr-russia.ru

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:
 - Электронно-библиотечная система РУДН– ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
 - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
 - ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
 - ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
 - ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
 - ЭБС «Троицкий мост»
2. Базы данных и поисковые системы:
 - электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
 - поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
 - поисковая система Google <https://www.google.ru/>
 - реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevier.com/locate/scopus/>
 - <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
 - <http://www.garant.ru> – Справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
 - <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
 - <http://www.mos.ru>- Официальный сайт Правительства Москвы
 - <http://www.all-hotels.ru/> - все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц.
 - <http://www.edelink.ru/>- один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
 - <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
 - <http://www.prohotel.ru/>- всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.
 - <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса

- <http://www.hotelier.pro>– сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
- <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
- <http://www.hogesa.ru>– главный портал индустрии гостеприимства и питания
- <http://rucont.ru/> - электронно-библиотечная система «Руко́нт»

*Учебно-методические материалы для прохождения практики, заполнения дневника и оформления отчета по практике *:*

1. Правила техники безопасности при прохождении «Производственной практики» (первичный инструктаж).
2. Общее устройство и принцип работы технологического производственного оборудования, используемого обучающимися при прохождении практики; технологические карты и регламенты и т.д. (при необходимости).
3. Методические указания по заполнению обучающимися дневника и оформлению отчета по практике

* - все учебно-методические материалы для прохождения практики размещаются в соответствии с действующим порядком на странице практики в ТУИС!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам прохождения «Производственной практики» представлены в Приложении к настоящей Программе практики (модуля).

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

РАЗРАБОТЧИКИ:

| | |
|---|-------------------------|
| Зав. кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса | В.В. Гернеший |
| Должность, БУП | Подпись Фамилия И.О. |
| Доцент, к.биол.н. | Н.Ф. Маврина |
| Должность, БУП | Подпись Фамилия И.О. |
| Зав. сектором учебно-профессиональной подготовки | Н.Н. Арсеньева |
| Должность, БУП | Подпись Фамилия И.О. |

Должность,
БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зав. кафедрой гостиничного и
ресторанного бизнеса

В.В. Гернеший

Наименование БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент, к.биол.н.

Н.Ф. Маврина

Должность, БУП

Подпись