

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 31.08.2026 13:26:30  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6  
к образовательной программе

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### **Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика**

(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.04.03 Гостиничное дело

(код, наименование направления подготовки/специальности)

*«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»*

(наименование образовательной программы)

\_\_\_\_\_магистр\_\_\_\_\_

(квалификация)

Очная/Заочная

(форма обучения)

Год набора  
2026

Санкт-Петербург

**Автор(ы)-составитель(и) РПП:**

Кандидат экономических наук, доцент кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Погорелов Николай Владимирович

**Заведующий кафедрой:**

Доктор экономических наук, профессор кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Морозова Марина Александровна

Рабочая программа практики **Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика** одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Протокол № 13 от «06» апреля 2026 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Вид, тип практики и способы ее проведения
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы
4. Содержание практики
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик
7. Материально-техническое обеспечение практики

## 1. Вид, тип практики и способы ее проведения

**Вид практики:** преддипломная практика

**Тип практики:** преддипломная практика

**Способ проведения:** стационарная

**Форма проведения практики:** концентрированная

## 2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1 Практика Б2.В.04(Пд) «Преддипломная практика» обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

| Код и наименование компетенции*                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения компетенции*                                                                                                                                                       | Код и наименование образовательного результата*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКс-1<br>Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | ПКс-1.2<br>Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий и осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления | <b>ПКс-1.2. 3-2. Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания<br><br><b>ПКс-1.2. 3-3. Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций<br><br><b>ПКс-1.2. 3-4. Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур<br><br><b>ПКс-1.2. 3-5. Знает</b> специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»<br><br><b>ПКс-1.2. У-3. Умеет</b> владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПКс-2 Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма</p>                          | <p>ПКс-2.2 Владеет навыками проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции развития предприятий сферы туризма</p> | <p><b>ПКс-2.2. 3-1. Знает</b> законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p><b>ПКс-2.2. 3-4. Знает</b> основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p><b>ПКс-2.2. У-4. Умеет</b> владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ПКс-3<br/>Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПКс-3.2<br/>Владеет организацией, контролем деятельности по разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>                        | <p><b>ПКс-3.2. 3-1. Знает</b> международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. 3-2. Знает</b> основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p><b>ПКс-3.2. 3-3. Знает</b> теория конфликтологии и психологии делового общения</p> <p><b>ПКс-3.2. 3-4. Знает</b> системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности</p> <p><b>ПКс-3.2. У-1. Умеет</b> владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. У-2. Умеет</b> находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. У-3. Умеет</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению</p> |

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                             | <p>конкурентоспособности сети предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. У-4. Умеет</b> владеть методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. У-5. Умеет</b> владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания</p> <p><b>ПКс-3.2. У-6. Умеет</b> владеть навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений</p> <p><b>ПКс-3.2. У-7. Умеет</b> принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности</p> <p><b>ПКс-3.2. У-8. Умеет</b> владеть навыками работы с большим объемом информации</p> |
| <p><b>ПКс-4</b></p> <p>Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p><b>ПКс-4.2</b></p> <p>Владеет навыками осуществления научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p><b>ПКс-4.2. 3-2. Знает</b> основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p><b>ПКс-4.2. 3-3. Знает</b> теория конфликтологии и психологии делового общения</p> <p><b>ПКс-4.2. У-2. Умеет</b> находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничной сети</p> <p><b>ПКс-4.2. У-3. Умеет</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничной сети</p> <p><b>ПКс-4.2. У-6. Умеет</b> владеть навыками преодоления сопротивления коллектива</p>                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     | гостиничной сети внедрению изменений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ПКс-5</p> <p>Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПКс-5.3</p> <p>Принимает управленческие решения для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p><b>ПКс-5.3. 3-1. Знает</b> законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p><b>ПКс-5.3. 3-2. Знает</b> основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p><b>ПКс-5.3. 3-3. Знает</b> теория конфликтологии и психологии делового общения</p> <p><b>ПКс-5.3. 3-4. Знает</b> системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности</p> <p><b>ПКс-5.3. У-1. Умеет</b> выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><b>ПКс-5.3. У-2. Умеет</b> находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи</p> <p><b>ПКс-5.3. У-3. Умеет</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><b>ПКс-5.3. У-4. Умеет</b> управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания</p> <p><b>ПКс-5.3. У-5. Умеет</b> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений</p> |

|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                            | <b>ПКс-5.3. У-6. Умеет</b> контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ПКс-6</b><br>Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям | <b>ПКс-6.2</b><br>Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания | <p><b>ПКс-6.2. 3-1. Знает</b> международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p><b>ПКс-6.2. 3-2. Знает</b> основы организации деятельности гостиниц</p> <p><b>ПКс-6.2. 3-3. Знает</b> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций</p> <p><b>ПКс-6.2. 3-4. Знает</b> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p><b>ПКс-6.2. 3-5. Знает</b> специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p><b>ПКс-6.2. У-1. Умеет</b> владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами</p> <p><b>ПКс-6.2. У-2. Умеет</b> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и</p> |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                             | <p>корпоративных особенностей собеседников</p> <p><b>ПКс-6.2. У-3. Умеет</b> владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>ПКс-7</b><br/>Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> | <p><b>ПКс-7.3</b><br/>Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p><b>ПКс-7.3. 3-1. Знает</b> законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p><b>ПКс-7.3. 3-2. Знает</b> основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p><b>ПКс-7.3. 3-3. Знает</b> теория конфликтологии и психологии делового общения</p> <p><b>ПКс-7.3. 3-4. Знает</b> теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p><b>ПКс-7.3. У-1. Умеет</b> владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКс-7.3. У-2. Умеет</b> находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКс-7.3. У-3. Умеет</b> принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности</p> <p><b>ПКс-7.3. У-4. Умеет</b> разрабатывать и реализовывать</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКс-7.3. У-5. Умеет</b> владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p> <p><b>ПКс-7.3. У-6. Умеет</b> владеть навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений</p> <p><b>ПКс-7.3. У-7. Умеет</b> контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*\*Заполняется на основании Приложения 1 к образовательной программе*

### 3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

#### *Очная форма обучения*

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 академических часов (1 з.е. = 36 акад. часов).

| Вид работы                                               | Трудоемкость (акад. часов)                                                                   |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общая трудоемкость                                       | 432                                                                                          |
| Контактная работа с преподавателем (всего)               | 11 (9 часов на контактную работу в период промежуточной аттестации и 2 часа на консультацию) |
| Лекции                                                   |                                                                                              |
| – занятия семинарского типа (практические, консультации) | 2 ч – консультации                                                                           |
| Самостоятельная работа                                   | 421                                                                                          |
| Форма промежуточной аттестации                           | Зачет с оценкой                                                                              |

### ***Заочная форма обучения***

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 академических часов (1 з.е. = 36 акад. часов).

| Вид работы                                               | Трудоемкость (акад. часов) |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|
| Общая трудоемкость                                       | 432                        |
| Контактная работа с преподавателем (всего)               | 2                          |
| Лекции                                                   |                            |
| – занятия семинарского типа (практические, консультации) | 2 ч – консультация         |
| Контроль                                                 | 4                          |
| Самостоятельная работа                                   | 426                        |
| Форма промежуточной аттестации                           | Зачет с оценкой            |

### **Место практики в структуре ОП ВО**

Дисциплина (практика) Б2.В.04(Пд) «Преддипломная практика» относится к блоку Б.2 «Практика» учебного плана магистратуры по направлению) по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры). Направленность (профиль) «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

Практика реализуется на 2 курсе, в 4 семестре (продолжительность – 8 недель)

Связь с другими дисциплинами и практиками:

Освоение НИР базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении следующих дисциплин Блока 1:

Б1.О.01 Деловые и научные коммуникации

Б1.О.02 Технологии эффективного менеджмента

Б1.О.05 Кросс-культурный менеджмент / Cross-cultural management

Б1.О.06 Социально-психологический тренинг

В свою очередь, содержание НИР является основой для:  
успешного написания курсовой работы по дисциплине

Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий (ДОТ) осуществляется через портал LMS РАНХиГС. Все формы текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимые в ДОТ, оцениваются в электронной среде. Регламент доступа к материалам и выполнения заданий устанавливается в СДО.

#### 4. Содержание практики

##### *Очная форма обучения*

| Период               | Этапы практики                                               | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Трудоемкость, ак.ч        |           |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|
|                      |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Конт. раб.                | Сам. раб. |
| 2 курс,<br>4 семестр | Организационно-подготовительный                              | 1. Утверждение индивидуального задания и плана-графика прохождения преддипломной практики.<br>2. Инструктаж по технике безопасности и правилам работы с информацией (в т.ч. с конфиденциальными документами).<br>3. Уточнение структуры ВКР, перечня глав и разделов, подлежащих завершению.<br>4. Определение источников эмпирического материала (архивы, базы данных, статистические сборники, результаты опросов). | 2 ак часа<br>консультация | 30        |
|                      | Основной – завершение сбора и анализ эмпирического материала | 1. Регулярные консультации с научным руководителем (не реже 1 раза в неделю).<br>2. Сбор недостающих данных, работа в архивах, библиотеках, с базами данных (в т.ч. зарубежными).<br>3. Проведение (при необходимости) и обработка результатов                                                                                                                                                                        | 3                         | 150       |

| Период | Этапы практики                                          | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Трудоемкость, ак.ч |     |
|--------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
|        |                                                         | экспертных опросов, интервью, анкетирования.<br>4. Анализ собранного эмпирического материала, его систематизация и интерпретация.<br>5. Оформление аналитических таблиц, диаграмм, графиков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |     |
|        | Основной – доработка текста ВКР и подготовка публикации | 1. Доработка теоретических глав с учётом эмпирических данных.<br>2. Написание (завершение) эмпирической главы (анализ, выводы).<br>3. Формулирование научной новизны, практической значимости, положений, выносимых на защиту.<br>4. Оформление заключения (основные результаты, рекомендации, перспективы дальнейших исследований).<br>5. Подготовка окончательного варианта текста магистерской диссертации в соответствии с требованиями.<br>6. Подготовка научной статьи по теме ВКР (если не сделано ранее) или доработка уже написанной статьи для публикации. | 3                  | 150 |
|        | Основной – подготовка к защите ВКР                      | 1. Подготовка презентации и доклада для защиты диссертации.<br>2. Репетиция выступления, подготовка ответов на возможные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                  | 41  |

| Период | Этапы практики                                         | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Трудоемкость, ак.ч |     |
|--------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
|        |                                                        | <p>вопросы.</p> <p>3. Участие в работе студенческого СНО ФМОПИ, научных семинаров кафедры (по теме ВКР).</p> <p>4. Участие в научных конференциях (очное или заочное) с докладом по теме исследования (при наличии возможности).</p>                                                                                                                                                                                                                        |                    |     |
|        | Отчетный (промежуточная аттестация по итогам практики) | <p>1. Прохождение предзащиты диссертации на заседании кафедры международных отношений / методической комиссии.</p> <p>2. Подготовка и сдача итогового отчёта о прохождении преддипломной практики.</p> <p>3. Предоставление подтверждающих документов (текст ВКР с визой научного руководителя, справка о публикации/принятии статьи, программа конференции, отзыв руководителя).</p> <p>4. Защита отчёта перед руководителем практики (собеседование).</p> | 3                  | 50  |
| Итого  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 11                 | 421 |

### Заочная форма обучения

| Период | Этапы практики | Виды работ | Трудоемкость, ак.ч |           |
|--------|----------------|------------|--------------------|-----------|
|        |                |            | Конт. раб.         | Сам. раб. |

| Период               | Этапы практики                                               | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Трудоемкость, ак.ч        |     |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----|
| 2 курс,<br>4 семестр | Организационно-подготовительный                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Утверждение индивидуального задания и плана-графика прохождения преддипломной практики.</li> <li>2. Инструктаж по технике безопасности и правилам работы с информацией (в т.ч. с конфиденциальными документами).</li> <li>3. Уточнение структуры ВКР, перечня глав и разделов, подлежащих завершению.</li> <li>4. Определение источников эмпирического материала (архивы, базы данных, статистические сборники, результаты опросов).</li> </ol>                             | 2 ак часа<br>консультация | 30  |
|                      | Основной – завершение сбора и анализ эмпирического материала | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулярные консультации с научным руководителем (не реже 1 раза в неделю).</li> <li>2. Сбор недостающих данных, работа в архивах, библиотеках, с базами данных (в т.ч. зарубежными).</li> <li>3. Проведение (при необходимости) и обработка результатов экспертных опросов, интервью, анкетирования.</li> <li>4. Анализ собранного эмпирического материала, его систематизация и интерпретация.</li> <li>5. Оформление аналитических таблиц, диаграмм, графиков.</li> </ol> |                           | 150 |
|                      | Основной – доработка текста ВКР и подготовка публикации      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доработка теоретических глав с учётом эмпирических данных.</li> <li>2. Написание</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           | 150 |

| Период | Этапы практики                                           | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Трудоемкость, ак.ч |    |
|--------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
|        |                                                          | (завершение)<br>эмпирической главы<br>(анализ, выводы).<br>3. Формулирование<br>научной новизны,<br>практической значимости,<br>положений, выносимых<br>на защиту.<br>4. Оформление<br>заключения (основные<br>результаты,<br>рекомендации,<br>перспективы дальнейших<br>исследований).<br>5. Подготовка<br>окончательного варианта<br>текста магистерской<br>диссертации в<br>соответствии с<br>требованиями.<br>6. Подготовка научной<br>статьи по теме ВКР (если<br>не сделано ранее) или<br>доработка уже<br>написанной статьи для<br>публикации. |                    |    |
|        | Основной –<br>подготовка к<br>предзащите и<br>защите ВКР | 1. Подготовка<br>презентации и доклада<br>для предзащиты<br>диссертации.<br>2. Репетиция<br>выступления, подготовка<br>ответов на возможные<br>вопросы.<br>3. Участие в работе<br>студенческого СНО<br>ФМОПИ, научных<br>семинаров кафедры (по<br>теме ВКР).<br>4. Участие в научных<br>конференциях (очное или<br>заочное) с докладом по<br>теме исследования (при<br>наличии возможности).                                                                                                                                                          | -                  | 41 |
|        | Отчетный<br>(промежуточная                               | 1.<br>Прохождение предзащиты<br>диссертации на заседании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    | 55 |

| Период | Этапы практики                 | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Трудоемкость, ак.ч |     |
|--------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
|        | аттестация по итогам практики) | кафедры международных отношений / методической комиссии.<br>2. Подготовка и сдача итогового отчёта о прохождении преддипломной практики.<br>3. Предоставление подтверждающих документов (текст ВКР с визой научного руководителя, справка о публикации/принятии статьи, программа конференции, отзыв руководителя).<br>4. Защита отчёта перед руководителем практики (собеседование). |                    |     |
| Итого  |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                  | 426 |

## 5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

**Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.**

**Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по преддипломной практике с применением следующих методов (средств):**

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на практику. По результату защиты отчета выставляется дифференцированный зачет.

Отчетным документом студента о прохождении практики являются **Отчет о прохождении практики**, в котором обобщаются итоги практики.

**Отчет о прохождении практики** – это документ, который отражает выполнение программы практики, индивидуального задания, содержит полученные данные, их анализ, выводы и вытекающие из них практические рекомендации

**Объем отчета** (текстовая часть, без учета приложений) – 15-25 страниц печатного текста, формата А4. Текст подготавливается с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервал, с применением 14 размера шрифта Times New Roman. Отчет брошюруется в папку со скоросшивателем.

Формами промежуточной аттестации является составление и защита отчета по итогам учебной практики – зачет с оценкой.

### **Структура, содержание и общие требования к оформлению отчета:**

Отчетными документами студента о прохождении практики являются дневник и отчет. Дневник является основным документом студента на время прохождения практики.

Для руководителей практики дневник является основным документом, при помощи которого осуществляется контроль за качеством прохождения практики студентом.

Дневник включает в себя:

- направление на практику (отрывной талон для организации);
- задание на практику;
- план-график прохождения практики;
- индивидуальное задание;
- ежедневные записи студента о практике;
- отзыв и оценка работы студента на практике руководителя от организации
- заключение руководителя практики от института о работе студента.

Правила ведения и оформления дневника:

Во время практики студент ежедневно в сокращенной форме делает записи о выполненной работе, согласно плану-графику прохождения практики.

Не реже, чем один раз в неделю, студент подает дневник на проверку руководителю практики от организации или академии, которые проверяют его, дают письменные замечания, дополнительные задания и подписывают записи, сделанные студентом.

После окончания практики дневник подлежит проверке руководителями, которые дают отзыв и заключение о прохождении практики студентом. Оформленный дневник вместе с отчетом по практике студент сдает на кафедру. Без заполненного дневника практика не засчитывается. Итоги практики обобщаются студентом в отчете.

Отчёт включает в себя:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- индивидуальное задание;
- список литературы;
- приложения.

В оглавлении должны быть последовательно перечислены все заголовки разделов отчёта и указаны номера страниц.

Во введении обосновывается значимость рассматриваемой проблемы, дается краткая характеристика объекта практики:

Основная часть отчёта должна отражать выполнение студентом программы практики и полученных им результатов. Основная часть включает:

- индивидуальный план практики;
- дневник практики, оформленный в соответствии с установленными требованиями (в случае прохождения практики в сторонней организации);
- отчет о проведенной работе, содержащий:
  - знакомство с местом прохождения практики с целью изучения системы управления, масштабов и организационно-правовой формы предприятия (организации) сферы туризма;
  - изучение организационной структуры, бизнес-систем и бизнес-процессов на соответствующей базе практики (организации и предприятия сферы туризма);
  - анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия туризма, его конкурентах преимуществ, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке туристских услуг;
  - изучение особенностей системы маркетинга и анализ запросов потребителей туристского предприятия;
  - анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия; составление схем, отражающих производственную и

- организационную структуру туристского предприятия;
- исследование особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом предприятия;
- проведение анализа деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления;
- исследование и анализ проблем функционирования предприятия сервиса, формирование и обоснование предложений по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развития новых видов деятельности и т.д. форм деятельности для решения выявленных проблем;
- сбор и анализ фактографического материала для подготовки магистерской диссертации;
- список литературы по теме магистерской диссертации;
- текст подготовленного доклада по теме диссертации;
- отзыв руководителя практики от кафедры о работе магистранта в период практики с рекомендованной оценкой;
- отзыв из организации, в которой проходила практика магистранта.

Студент магистратуры в период прохождения преддипломной практики должен собрать эмпирический и статистический материал, сделать необходимые выписки из служебной документации организации, ознакомиться с информацией по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). Необходимо изучить инструкции, методические указания, нормативные документы, постановления, действующие в настоящее время и регламентирующие работу организации.

Для руководства преддипломной практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель практики от института из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу структурного подразделения, организующего проведение практики – кафедры экономики и финансов/менеджмента, и руководитель (руководители) практики из числа работников финансовых подразделений организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Для руководства практикой, проводимой в институте (включая структурные подразделения), назначается руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу института. Им, как правило, является сотрудник кафедры экономики и финансов/менеджмента.

Преддипломная практика (Б2.В.04(Пд)) относится к виду производственной практики.

Студенты магистратуры, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Преддипломная практика завершается защитой отчета по практике, являющейся формой аттестации студентов магистратуры.

К защите отчета по преддипломной практике допускается студент магистратуры, предоставивший в установленные сроки в структурное подразделение следующие документы:

- Индивидуальное задание (*Приложение 1*)
- Отзыв о работе обучающегося в период прохождения практики (*Приложение 2*)
- Титул отчета (*Приложение 3*).

Процесс прохождения регулярно оценивается в соответствии с балльно-рейтинговой системой, которая рассматривается не только как система оценки знаний студентов

магистратуры, но и как важнейшая часть системы контроля качества образовательной деятельности. Основной целью балльно-рейтинговой системы является определение уровня качества и успешности освоения студентом магистратуры учебных дисциплин через балльные оценки и рейтинги с измеряемой в зачетных единицах трудоемкостью каждой дисциплины и образовательной программы в целом.

#### **Оценочные средства для промежуточной аттестации.**

В процессе прохождения практики студент обязан:

- изучить работу организации в соответствии с полученным заданием;
- принимать участие в работе коллектива организации (выполнять разовые производственные задания и поручения) для выработки навыков учебной работы (организация и выполнение учетной, аналитической, плановой работы, различных управленческих функций, выполнения функций специалистов);
- собрать необходимые данные для выполнения индивидуального задания в соответствии с темой магистерской работы;
- составить отчет о прохождении практики в соответствии свыше приведенными требованиями.

Магистрант обязан собирать необходимые материалы в виде выписок и копий исходной документации, заполненных бланков отчетности (если это разрешено руководителем практики от организации), использовать методы интервьюирования, анализа, на этой основе осуществлять необходимые расчеты, устанавливать структурные взаимосвязи, использовать методы моделирования.

Защита отчета о прохождении преддипломной практики может быть проведена в форме индивидуального собеседования с руководителем практики или в форме выступления на методическом семинаре/заседании кафедры при участии руководителей практики. В обсуждении материалов принимают участие другие магистранты группы. При защите результатов практики магистрант докладывает о ее результатах, отвечает на поставленные вопросы, высказывает собственные выводы и предложения. По итогам защиты отчета по практике магистрант получает дифференцированный зачет (или оценку).

#### **Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике**

1. **Охарактеризуйте туристское предприятие – базу преддипломной практики (вид деятельности, организационно-правовая форма, масштаб, положение на рынке, основные показатели деятельности).**  
Какие данные о предприятии вы собрали для выпускной квалификационной работы (ВКР)? Какие методы сбора информации использовали?
2. **Сформулируйте проблему, которая лежит в основе вашего дипломного исследования.**  
Как в ходе преддипломной практики вы уточнили проблему, выявили её проявления в деятельности конкретного предприятия (или сегмента туристского рынка)? Приведите фактические примеры.
3. **Опишите объект и предмет вашего дипломного исследования с опорой на материалы, собранные на практике.**  
Как практика помогла конкретизировать границы объекта и наполнить предмет исследования эмпирическим содержанием?
4. **Какие методы эмпирического исследования вы применили в ходе преддипломной практики?**  
Раскройте процедуру и результаты: анкетирование туристов (размер выборки, ключевые вопросы), интервью с сотрудниками, анализ документов, наблюдение, контент-анализ сайтов и отзывов. Приведите примеры полученных данных.
5. **Какие нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность туристского предприятия (или вид туризма), вы проанализировали для ВКР?**

Как эти документы связаны с вашей темой? Какие изменения в законодательстве, по вашему мнению, следовало бы отразить в дипломе?

6. **Проведите SWOT-анализ туристского предприятия (или дестинации, или туристского продукта) по данным, собранным на практике.**  
Какие выводы из этого анализа послужат основой для разработки рекомендаций в ВКР?
7. **Какие количественные и качественные показатели деятельности туристской фирмы вы собрали и обработали для ВКР?**  
Приведите примеры: динамика турпотока, структура продаж по направлениям, сезонность, удовлетворённость клиентов (NPS), текучесть кадров. Как эти данные интерпретируются в вашем исследовании?
8. **Опишите конкретную управленческую или технологическую проблему, выявленную вами на предприятии в ходе практики.**  
Каковы её причины и последствия? Как эта проблема трансформировалась в задачу вашего дипломного проектирования (или исследования)?
9. **Как вы оцениваете достаточность и достоверность собранного эмпирического материала для написания ВКР?**  
Какие данные оказалось собрать легко, а какие – сложно? Какие источники информации остались недоступными и почему? Как вы предлагаете восполнить пробелы?
10. **Приведите фрагмент анализа конкурентной среды туристского предприятия, который вы выполнили для ВКР.**  
Какие конкуренты (прямые/косвенные) выявлены? По каким параметрам проведено сравнение (ассортимент, цены, каналы продвижения, качество обслуживания)? Какие выводы сделаны?
11. **Опишите вашу роль в деятельности предприятия в период преддипломной практики.**  
Какие профессиональные задачи вы решали самостоятельно, а какие – под руководством наставника? Как это помогло лучше понять тему диплома?
12. **Какие теоретические концепции и научные статьи (не менее 3–5) вы использовали для разработки методологии вашего дипломного исследования?**  
Как эти источники соотносятся с реальной практикой, которую вы наблюдали на предприятии?
13. **Сформулируйте не менее трёх конкретных рекомендаций для предприятия (или для туристского рынка в целом), которые вы планируете включить в ВКР.**  
Обоснуйте каждую рекомендацию данными, полученными на практике (цифры, цитаты, наблюдения).
14. **Как вы оцениваете степень своей готовности к написанию и защите ВКР после прохождения преддипломной практики?**  
Какие компетенции (аналитические, исследовательские, коммуникативные, организационные) вы развили или проверили в ходе практики?
15. **Опишите наиболее сложную этическую или профессиональную дилемму, с которой вы столкнулись при сборе информации для диплома (например, отказ руководства предоставить данные, противоречие между интересами предприятия и туристов).**  
Как вы её разрешили? Какой вывод для себя сделали?
16. **Какие современные информационные технологии (CRM-системы, программы для анализа отзывов, геоинформационные системы, статистические пакеты) вы использовали для обработки собранных материалов?**  
Оцените их применимость для вашего дипломного исследования.

17. **Проведите предварительный анализ рисков внедрения ваших рекомендаций, предлагаемых в ВКР.**  
Какие организационные, финансовые, кадровые или правовые барьеры могут возникнуть? Как их можно преодолеть?
18. **Составьте развёрнутый план (структуру) введения вашей ВКР с указанием тех элементов, которые были наполнены конкретным содержанием благодаря преддипломной практике (актуальность, объект, предмет, цель, задачи, методы, база исследования).**

### Шкала оценивания

| Оценка соответствия с формой аттестации |         | Формулировка требований к степени освоения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЗАЧТЕНО                                 | ОТЛИЧНО | Самостоятельно проводит сбор, анализ и верификацию первичных данных о деятельности гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда, ADR, RevPAR, структура спроса по каналам бронирования, сезонность, портрет гостя). Осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы (номерной фонд, услуги питания, дополнительные услуги, MICE-возможности, трансфер, спа-зона). Устанавливает иерархические и функциональные связи между подразделениями отеля (служба приёма и размещения, хозяйственная служба, инженерная служба, отдел продаж и маркетинга, служба питания, служба безопасности, отдел персонала). Самостоятельно презентует результаты анализа гостиничной деятельности: выявленные технологические разрывы, рекомендации по оптимизации процессов, проект внедрения новой услуги или стандарта перед коллективом (руководством отеля, наставниками, коллегами по практике). Демонстрирует несколько схем позиционирования результатов разработки гостиничного продукта (дорожная карта внедрения стандарта, презентация для управляющего, технологическая карта услуги, финансово-экономическое обоснование изменений). Ориентируется в теоретических основах группового взаимодействия в гостиничной деятельности (работа в составе проектной команды при внедрении новой технологии, координация смежных служб при заезде группы, взаимодействие с аутсорсинговыми поставщиками). Анализирует гостевую группу с точки зрения социально-психологических характеристик (категория гостей: бизнес/семейный/индивидуальный/MICE, |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>национальные особенности, ожидания от сервиса, конфликтный потенциал, лояльность). Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия (менеджер по приёму и размещению, руководитель хозяйственной службы, менеджер по качеству, специалист по бронированию, менеджер по доходам). Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи (распределение функций при разработке технологической карты, координация действий служб при инциденте, взаимодействие с фронт-офисом и бэк-офисом при внедрении PMS). Умеет охарактеризовать результаты деятельности специалиста в сфере гостиничного дела в конкретных условиях (тип отеля – городской/курортный/апарт-отель, сегмент рынка – люкс/бизнес-класс/эконом, категория – звёздность, регион деятельности). Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле (PMS – гостиничные системы управления, RMS – системы управления доходами, CRM – системы управления взаимоотношениями с гостями, онлайн-каналы бронирования (OTA), системы управления репутацией (RMS), системы энергоменеджмента и автоматизации номеров). Проводит критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности (проведение технологического аудита, разработка SOP, расчёт операционной эффективности подразделения, обработка заявок на бронирование, разрешение претензий гостей, проведение инструктажа персонала). Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе (этика общения с гостем, стандарты гостеприимства, правила разрешения конфликтных ситуаций на стойке регистрации и в номере, этика взаимодействия с коллегами). Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений (безопасность гостей и их имущества, соблюдение противопожарных норм и правил санитарии, качество предоставляемых услуг, соблюдение законодательства о гостиничной деятельности и защите персональных данных). Умеет содержательно реферировать текст нормативно-</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |        | <p>правовых актов в сфере гостиничного дела (Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, законодательство о защите прав потребителей, санитарные нормы и правила (СанПиН) для гостиниц, требования пожарной безопасности). Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка (оценка перспектив отеля на рынке, анализ конкурентной среды (комплект конкурентов), прогнозирование спроса, обоснование изменения цены или стандарта). Знает основные компоненты критического анализа первоисточников (отраслевые обзоры (CBRE, JLL), статистика гостиничного рынка (Smith Travel Research), данные систем бронирования, отзывы гостей (ReviewPro, TrustYou), внутренние KPI отеля). Умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности (процесс приёма и размещения, технология уборки номеров, стандарт обслуживания на завтрак, система смены белья, программа лояльности). Умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка (гости (разных сегментов), собственники отеля, управляющая компания, генеральный менеджер и линейный персонал, поставщики (гостиничная химия, текстиль, продукты), туристические операторы и ОТА, регулирующие органы (Роспотребнадзор, МЧС), ассоциации гостеприимства). Активно использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности (SWOT-анализ отеля, анализ конкурентной среды, ABC-анализ услуг, расчёт себестоимости номера, оценка рентабельности дополнительных услуг, анализ загрузки по дням недели/сезонам, расчёт точки безубыточности, анализ эффективности каналов бронирования).</p> |
| ЗАЧТЕНО | ХОРОШО | <p>Проводит сбор и оценку достоверности собранной информации о гостиничной деятельности. Частично осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы. Устанавливает иерархические и функциональные связи между подразделениями отеля. Презентует собственные результаты анализа гостиничной деятельности перед коллективом. Демонстрирует несколько схем позиционирования результатов разработки гостиничного продукта. Ориентируется в теоретических основах</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|         |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                   | <p>группового взаимодействия в гостиничной деятельности. Анализирует гостевую группу с точки зрения социально-психологических характеристик. Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия. Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи. Умеет охарактеризовать результаты деятельности специалиста в гостиничном деле в конкретных условиях. Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле. Проводит критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности. Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе. Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений. Умеет содержательно реферировать текст нормативно-правовых актов в сфере гостиничного дела. Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка. Знает основные компоненты критического анализа первоисточников. Частично умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности. Частично умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка. Частично использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности.</p> |
| ЗАЧТЕНО | УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО | <p>Проводит сбор и оценку достоверности собранной информации о гостиничной деятельности. Частично осуществляет декомпозицию гостиничного продукта на структурные элементы. Затрудняется в установлении иерархических и функциональных связей между подразделениями отеля. Презентует собственные результаты анализа гостиничной деятельности перед коллективом. Не способен демонстрировать несколько схем позиционирования результатов разработки гостиничного продукта. Не ориентируется в теоретических основах группового взаимодействия в гостиничной деятельности. Не способен анализировать гостевую группу с точки зрения социально-психологических</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|            |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                     | <p>характеристик. Позиционирует себя в структуре гостиничного предприятия. Применяет групповые методы взаимодействия в зависимости от поставленной задачи. Не способен охарактеризовать результаты деятельности специалиста в гостиничном деле в конкретных условиях. Знает основные возможности привлечения информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста в гостиничном деле. Не способен дать критическую оценку эффективности полученного и планируемого образования для работы в гостиничной индустрии. Умеет реализовать полученные навыки в профессиональной деятельности. Умеет следовать профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе. Демонстрирует понимание ответственности в процессе принятия профессиональных решений. Частично умеет содержательно реферировать текст нормативно-правовых актов в сфере гостиничного дела. Знает основные принципы изложения экспертного мнения по вопросам гостиничного рынка. Частично знает основные компоненты критического анализа первоисточников. Частично умеет выделять цель, задачи, предмет, объект исследования применительно к гостиничной деятельности. Частично умеет выделять и оценивать интересы ключевых акторов гостиничного рынка. Частично использует инструментарий прикладного анализа для оценки эффективности гостиничной деятельности.</p> |
| НЕ ЗАЧТЕНО | НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО | <p>Оценка «Не зачтено – неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не демонстрирует обозначенных навыков и компетенций в сфере гостиничного дела, не способен провести сбор и анализ информации о деятельности отеля, не ориентируется в структуре гостиничного продукта и связях между службами гостиницы, не владеет базовым инструментарием прикладного анализа (расчёт загрузки номерного фонда, ADR/RevPAR, SWOT-анализ отеля, анализ конкурентной среды), не может презентовать результаты своей работы, не следует профессиональным нормам поведения в гостиничном бизнесе и не понимает ответственности за безопасность и качество обслуживания гостей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик**

### **Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

1. Менеджмент: магистерская диссертация : учебное пособие / под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С. Д. Резника. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 282 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-013828-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1955911> .

2. Организация и проведение практик магистрантов : учебное пособие / Дагаева, А. И. , Марков, М. С. . — Псков : ПсковГУ, 2022. — 44 с. — ISBN 978-5-00200-095-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324575> .

### **Дополнительная литература**

1. Ефремова, М. В. Преддипломная практика по профилю подготовки «Ресторанный, гостиничный и туристический бизнес» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М. В. Ефремова, Е. А. Кочкурова, Т. В. Зыкова. — Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2019. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/144847>.

2. Мокий, М. С. Методология научных исследований [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий; под редакцией М. С. Мокия. — 3-е изд., пер. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 259 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/535293>.

3. Моторная, С. Е. Методика написания выпускной квалификационной работы [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / С. Е. Моторная. — Москва: Юрайт, 2024. — 89 с. — Режим доступа: <https://urait.ru>.

4. Трушкова, И. Ю. Рабочая программа преддипломной практики [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки магистратуры 43.04.02 Туризм / И. Ю. Трушкова, А. Г. Праздников. — Киров: Вятский ГАТУ, 2022. — 26 с.

### **Нормативные правовые документы.**

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.04.2026). – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/) (дата обращения: 21.05.2026).

2. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. от 29.12.2025, с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2026). – URL:

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_12462/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/) (дата обращения: 21.05.2026).

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 15.06.2017 № 556 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.02 Туризм". – URL: <https://fgos.ru> (дата обращения: 21.05.2026).

4. Постановление Правительства РФ от 13.05.2026 № 551 "Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта". – URL: <http://government.ru/docs/> (дата обращения: 21.05.2026). Документ вступает в силу с 1 сентября 2026 года и будет действовать шесть лет.

5. Постановление Правительства РФ от 27.11.2025 № 1912 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг и услуг иных средств размещения в Российской Федерации". – URL: <http://government.ru/docs/> (дата обращения: 21.05.2026). Новые правила действуют с 1 марта 2026 года и являются обязательными для применения на практике.

### **Интернет-ресурсы**

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwara.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

#### **Русскоязычные ресурсы**

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»

- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»

- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «ИстВью»

- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»

- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ

#### **Англоязычные ресурсы**

EBSCO Publishing- доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно – популярных журналов.

### **7. Материально-техническое обеспечение практики**

В процессе организации практики включается программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях,

оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем. Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов и т. д. Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы). Кроме вышеперечисленных ресурсов, используются следующие информационные справочные системы: <http://uristy.ucoz.ru/>; <http://www.garant.ru/>; <http://www.kodeks.ru/> и другие.

| №п/п | Наименование                                                                                                                                                 |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Специализированные залы для проведения лекций                                                                                                                |
| 2.   | Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами                                                  |
| 3.   | Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов |

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ- филиал РАНХиГС

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
на Б2.В.01 (П) Научно-исследовательская работа

Для \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Студента \_\_\_\_\_ курса учебная группа № \_\_\_\_\_

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
(указывается полное наименование структурного подразделения Института/профильной организации и ее структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Цель прохождения практики:

Задачи практики: \_\_\_\_\_

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению и отрабатываемые элементы практической подготовки: \_\_\_\_\_

Планируемые результаты практики: \_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
Руководитель по практической подготовке от  
профильной организации

\_\_\_\_\_  
Руководитель по практической подготовке от  
Института

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принято к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись студента)

**ОТЗЫВ**  
**о работе студента в период прохождения практики**

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Института/факультета \_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения)

проходил практику **Б2.В.01 (П) Научно-исследовательская работа**

в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_  
(наименование профильной организации с указанием структурного подразделения)

в качестве \_\_\_\_\_  
(должность)

В период прохождения практики \_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

поручалось решение следующих задач:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В период прохождения практики студент проявил \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(практические навыки, активность, дисциплина, помощь профильной организации, качество и достаточность собранного материала для отчета и выполнения работ, поощрения и т.п.)

Результаты практической работы студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Индивидуальное задание выполнено, решения по порученным задачам предложены, материал собран полностью, иное)

Считаю, что по итогам практики студент может (не может) быть допущен к защите отчета по практике.

\_\_\_\_\_  
(Должность руководителя по практической подготовке от организации)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ- филиал РАНХиГС**

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса  
Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»  
Профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**ОТЧЕТ  
о прохождении практики  
Б2.В.01 (П) Научно-исследовательская работа**

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

\_\_\_\_\_курс обучения \_\_\_\_\_учебная группа № \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(указывается полное наименование структурного подразделения Института/профильной  
организации и ее структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики: с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководители по практической подготовке:

От Института \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия) (должность)

От профильной организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия) (должность)

Отчет подготовлен \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

Санкт-Петербург, 20\_\_ г.

## **Структура, содержание и общие требования к оформлению отчета**

1. Отчет по практике является основным документом, характеризующим работу студента во время прохождения практики. В отчете должны быть отражены изученные во время практики общие вопросы и основные результаты практической деятельности студента.
2. Отчет состоит из титульного листа, оглавления, общей части (цель и задачи практики, описание структуры организации, основные направления деятельности организации и функции подразделения, в котором проходила практика, описание проекта, по которому студент проводил исследование согласно индивидуальному заданию, описание содержания и результатов работы, выполненной во время практики, основные выводы по результатам прохождения практики, а также иные сведения по практике), заключения, списка использованных источников и литературы, приложений (при наличии).
3. В качестве приложений в отчет могут включаться копии документов (нормативных актов, отчетов и др.), изученных и использованных студентом в период прохождения практики.
4. Текст отчета предоставляется в печатном виде на листах формата А4, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое – 15мм, левое – 30 мм, выравнивание текста по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.
5. По итогам защиты отчета по практике для всех направлений и специальностей всех форм обучения выставляется дифференцированная оценка.