

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 15:46:52
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Высшая школа управления

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

(наименование практики)

Учебная практика

(вид практики: учебная, производственная)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

38.04.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

Управление гостиничным комплексом

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

«Учебная практика» входит в программу 38.04.02 «Менеджмент» «Управление гостиничным комплексом» и проходит «в 1 семестре» «1 курса». Практику реализует «Кафедра Вуза-Партнёра».

Целью проведения «Учебной практики» является: формирование у обучающихся путем погружения в профессиональную среду системных управленческих знаний и профессиональных умений, и навыков (на продвинутом уровне) и компетенций для управления гостиничным комплексом.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение «Учебной практики» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4 Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования; УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте;
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения; УК-2.3 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.4 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; УК-2.5 Контролирует ход выполнения проекта, корректирует план-график в соответствии с результатами контроля;
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2 Формулирует и учитывает в своей

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		<p>деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели;</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата;</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды;</p> <p>УК-3.5 Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.6 Участвует в командной работе по выполнению поручений.;</p>
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знания (на продвинутом уровне) экономической, организационной и управленческой теории, инновационных подходов, обобщения и критического анализа практик управления	<p>ОПК-1.1 Обладает фундаментальными знаниями в области менеджмента;</p> <p>ОПК-1.2 Умеет использовать фундаментальные знания экономической, организационной и управленческой теории для успешного выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-1.3 Применяет инновационные подходы для решения управленческих задач с учетом обобщения и критического анализа передовых практик управления;</p> <p>ОПК-1.4 Владеет навыками обоснованного выбора методов решения практических и исследовательских задач;</p>
ОПК-4	Способен руководить проектной и процессной деятельностью в организации с использованием современных практик управления, лидерских и коммуникативных навыков, выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать стратегии создания и развития инновационных направлений деятельности и соответствующие им бизнес-модели организаций	<p>ОПК-4.1 Использует современные методы, технологии и инструменты управления проектной и процессной деятельностью в компании;</p> <p>ОПК-4.2 Применяет в процессной и проектной деятельности современные практики управления, лидерские и коммуникативные навыки;</p> <p>ОПК-4.3 Выявляет и оценивает новые рыночные возможности развития инновационных направлений деятельности компании;</p> <p>ОПК-4.4 Разрабатывает на основе использования современных методов позиционирования бизнеса стратегии развития компаний и соответствующие им бизнес-модели;</p>
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности гостиничного комплекса	<p>ПК-1.1 Способен проводить мониторинг внешней и внутренней среды гостиничного комплекса;</p> <p>ПК-1.2 Способен применять методы стратегического и ситуационного анализа деятельности гостиничного комплекса;</p> <p>ПК-1.3 Способен руководить работами по совершенствованию гостиничного продукта;</p>

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

«Учебная практика» относится к обязательной части.

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

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		Проектно-технологическая практика; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; Теория управления гостиничным бизнесом; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе; Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**; Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**; Управление F&B**; Аналитика данных и методология исследований в гостиничном бизнесе**;
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		Управленческая экономика предприятий гостеприимства; Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе; Управление F&B**; Аналитика данных и методология исследований в гостиничном бизнесе**; Управление брендом и медиа-

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			стратегии в индустрии гостеприимства; Проектно-технологическая практика; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Научно -исследовательская работа; Управление персоналом в сфере гостеприимства**; Управление безопасностью в гостиничном бизнесе**; Управление инновациями в индустрии гостеприимства**; Организация ивент-мероприятий**; Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства; Преддипломная практика; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Проектно-технологическая практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знания (на продвинутом уровне) экономической, организационной и управленческой теории, инновационных подходов, обобщения и критического анализа практик управления		Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Научно -исследовательская работа; Преддипломная практика; Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Проектно-технологическая практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
ОПК-4	Способен руководить проектной и процессной		Преддипломная практика; Практика по профилю

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	<p>деятельностью в организации с использованием современных практик управления, лидерских и коммуникативных навыков, выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать стратегии создания и развития инновационных направлений деятельности и соответствующие им бизнес-модели организаций</p>		<p>профессиональной деятельности; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства;</p>
ПК-1	<p>Способен анализировать и проводить оценку деятельности гостиничного комплекса</p>		<p>Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Проектно-технологическая практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; Научно -исследовательская работа; Преддипломная практика; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Agile и гибридные методы управления проектами в индустрии гостеприимства; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Стратегии устойчивого развития в индустрии гостеприимства**; Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства**; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства;</p>

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

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость «Учебной практики» составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 5.1. Содержание практики*

Номер раздела	Наименование разделов практики	Содержание раздела (темы, виды практической деятельности)		Трудоемкость, ак.ч.
Раздел 1	Подготовительный этап	1.1	Инструктаж по сбору, обработке необходимого материала, по составлению отчета	2
		1.2	Инструктаж по технике безопасности	2
		1.3	Знакомство с местом прохождения практики, с целью проведения анализа, объекта исследования	6
Раздел 2	Правовые и практические аспекты управления гостиничным комплексом	2.1	Нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность в Российской Федерации	6
		2.2	Основы коммуникации и работа с жалобами и обращениями	18
		2.3	Стандартные процедуры службы приема и размещения: бронирование, заселение, выезд	36
		2.4	Безопасность гостей и сотрудников	10
Раздел 3		3.1	Подготовка отчета по практике	8
		3.2	Презентация отчета	2
Оформление отчета по практике				9
Подготовка к защите и защита отчета по практике				9
ВСЕГО:				108

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

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для самостоятельной работы студентов – аудитория № 412 (Москва, Проспект мира, д.150), оборудованная 5 рабочими станциями с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, и комплектом учебной мебели на 15 посадочных мест.

Аудитория оборудована техническими средствами обучения для представления информации по учебной практике: аудиторная доска, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор).

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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

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

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 96 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18220-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534557>
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской индустрии: учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17047-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584923>
3. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела: учебник для вузов / В. Н. Глазков. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588266>
4. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма: учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20740-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558670>
5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560466>

Дополнительная литература:

1. Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 405 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18846-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561575>
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565984>
3. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561772>
4. Отнюкова, М. С. Инновации в туризме: учебник для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568315>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>
- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Правила техники безопасности при прохождении практики «Учебная практика» (первичный инструктаж).

2. Общее устройство и принцип работы технологического производственного оборудования, используемого обучающимися при прохождении практики; технологические карты и регламенты и т.д. (при необходимости).

3. Методические указания по заполнению обучающимися дневника и оформлению отчета по практике «Учебная практика».

РАЗРАБОТЧИКИ

Методолог АНО ДПО «Академия
гостеприимства Космос», к.техн.н.

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Директор

Должность

Кутайцева О.Н.

Фамилия И.О

Островская А.А.

Фамилия И.О