

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
На заседании кафедры
сервиса и туризма
Протокол № _10__ от _26.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
Авдашкевич С. В.
28.06.23

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Наименование практики:	Б2.О.02(П) Производственная практика (Сервисная практика)
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	«Гостиничная деятельность»
Уровень высшего образования:	бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Филиппова И.Г. – кандидат исторических наук, доцент

1. Вид, тип, объем практики, продолжительность и место проведения практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: сервисная.

Объем практики – 6 зачетных единиц;

Продолжительность практики – 4 недели.

Место проведения практики. Студенты, обучающиеся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», проходят практику в профильной организации, с которой заключен договор на практическую подготовку, или в структурном подразделении университета или на кафедре.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций:

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Системное и критическое мышление»</i>
	УК-1.2. Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	
	УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Разработка и реализация проектов»</i>
	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.	
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Командная работа и лидерство»</i>
	УК-3.2. Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.	
	УК-3.3. Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем.	
УК- 4. Способен осу-	УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного	<i>Наименование</i>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

<p>шествлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языке (-ах)</p>	<p>высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.</p>	<p>категории (группы) компетенций: «Коммуникация»</p>
	<p>УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.</p>	
	<p>УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>	
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.</p>	<p>Наименование категории (группы) компетенций: «Межкультурное взаимодействие»</p>
	<p>УК-5.2. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</p>	
	<p>УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.</p>	
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.</p>	<p>Наименование категории (группы) компетенций: «Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)»</p>
	<p>УК-6.2. Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.</p>	
	<p>УК-6.3. Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей.</p>	
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни.</p>	<p>Наименование категории (группы) компетенций: «Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)»</p>
	<p>УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</p>	
	<p>УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.</p>	
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1. Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.</p>	<p>Наименование категории (группы) компетенций: «Безопасность жизнедеятельности»</p>
	<p>УК-8.2. Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.</p>	
	<p>УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; навыками поддержания</p>	

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

	безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.1. Знает о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Наименование категории (группы) компетенций: «Технологии»
	ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-1.3. Владеет современными информационно-коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК - 3.1. Знает основы и принципы системы оценки качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	Наименование категории (группы) компетенций: «Качество»
	ОПК - 3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	
	ОПК-3.3. Владеет способностью обеспечивать качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, требуемое отечественными и международными стандартами (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает методы исследования рынка, организации продаж, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Наименование категории (группы) компетенций: «Маркетинг»
	ОПК- 4.2. Умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	
	ОПК-4.3. Владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Наименование категории (группы) компетенций: «Экономика»
	ОПК - 5.2. Умеет выполнять экономические расчеты, сопоставлять экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	
	ОПК - 5.3. Владеет способностью рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Наименование категории (группы) компетенций: «Право»
	ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию, в том числе законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении деятельности в избранной профессиональной области.	
	ОПК-6.3. Владеет способностью обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Знает стандарты обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Безопасность обслуживания»</i>
	ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-7.3. Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по практике
УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи.	Знает этапы решения задач в профессиональной деятельности
УК-1.2. Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Умеет анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	Владеет принципами грамотного, логичного, аргументированного формирования собственных суждений и оценок, Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения.	Знает правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.	Умеет формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение
УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.	Владеет проектной деятельностью по решению конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3.1. Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия	Знает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
УК-3.2. Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.	Умеет учитывать особенности поведения и интересы других участников; осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели
УК-3.3. Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем.	Владеет определением своей роли в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.	Знает приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами и клиентами
УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.	Умеет вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.	Владеет информационно-коммуникационными технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	Знает методы коммуникации в коллективе на рабочем месте
УК-5.2. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	Умеет коммуницировать в коллективе на рабочем месте
УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	Владеет методами разрешения конфликтов в межкультурной коммуникации в профессиональной деятельности
УК-6.1. Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.	Знает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
УК-6.2. Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.	Умеет определять приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
УК-6.3. Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей.	Владеет инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;
УК-7.1. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни.	Знает нормы здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.2. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.	Умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
УК-7.3. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.	Владеет основами физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
УК-8.1. Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Знает требования охраны труда и технику безопасности на рабочем месте
УК-8.2. Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.	Умеет оказывать первую помощь на рабочем месте

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Владеет организацией техники безопасности требования охраны труда на рабочем месте
ОПК-1.1. Знает о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает современные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Умеет работать с соответствующими современными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.3. Владеет современными информационно-коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Владеет современными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК - 3.1. Знает основы и принципы системы оценки качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	Знает систему менеджмента качества в индустрии гостеприимства, технологии обеспечения качества оказания гостиничных услуг и услуг питания
ОПК - 3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Умеет понимать запросы клиента, обеспечивать безопасность оказания гостиничных услуг и услуг общественного питания, профессионально подходить к процессу реализации услуг
ОПК-3.3. Владеет способностью обеспечивать качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, требуемое отечественными и международными стандартами (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).	Владеет профессиональными стандартами обслуживания, техническими регламентами, санитарными нормами и правилами
ОПК-4.1. Знает методы исследования рынка, организации продаж, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает теоретические основы маркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания, - основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, -особенности маркетинга в индустрии гостеприимства, технологии обеспечения
ОПК- 4.2. Умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Умеет проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в индустрии гостеприимства и общественного питания, в том числе в информационно-телекоммуникационной среде Интернет
ОПК-4.3. Владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Владеет методикой продаж гостиничных услуг и общественного питания, используя современные каналы сети интернет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.1. Знает экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает процесс составления калькуляции и определения себестоимости на гостиничные услуги и услуги общественного питания.
ОПК - 5.2. Умеет выполнять экономические расчеты, сопоставлять экономические показатели и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.	Умеет принимать участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
ОПК - 5.3. Владеет способностью рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и об-	Владеет Навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; навыками

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

пешественного питания и определять способы их достижения.	анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства, методами оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
ОПК-6.1. Знает нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знает правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность и сферу общественного питания
ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию, в том числе законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении деятельности в избранной профессиональной области.	Умеет применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность и сферу общественного питания
ОПК-6.3. Владеет способностью обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	Владеет навыками документооборота с учетом нормативных требований в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-7.1. Знает стандарты обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать нормы и правила охраны труда, техники безопасности, обеспечивает их соблюдение в подразделениях организаций гостеприимства и общественного питания
ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Уметь организовывать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в соответствии со стандартами, техническими регламентами, санитарными правилами и нормами
ОПК-7.3. Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Владеет способностью соблюдать требования безопасного обслуживания, ОТ и ТБ организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3. Содержание практики

Программа формирования контролируемых компетенций в процессе прохождения практики:

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов		Код компетенций	Оценочные средства
		Контактная работа	СРС (Практическая подготовка)		
1. Подготовительный этап					
1	Проведение инструктивного совещания, ознакомление обучающегося с содержанием практики, доведение до обучающихся информации о порядке организации практики, видах отчетности, правах и обязанностях участников практики, получение документации по практике (организационное собрание)	2	-	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	Отчет по практике Дневник по практике

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

				ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	
2	Вводная беседа с руководителем практики от университета, получение индивидуального задания на практику	2	-	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
3	Изучение соответствующей литературы, рекомендованной руководителем практики от университета, изучение порядка и требований к оформлению работ	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике
2. Практический этап					
1	Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка по месту проведения практики	-	20	УК-7 УК-8 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
2	Выполнение обучающимся индивидуальных заданий.	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
3	Сбор материалов для выполнения самостоятельного исследования, в том числе сбор, обработка, анализ и систематизация полученной во время прохождения практики информации	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3	Отчет по практике Дневник по практике

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

				ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	
3. Аналитический этап					
1	Обработка и анализ полученной информации, анализ проделанной работы и подведение ее итогов	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике
2	Отчет перед руководителем практики от университета о выполненных индивидуальных заданиях	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
3	Оформление дневника (при прохождении практики в профильной организации, структурном подразделении университета) и отчета по практике	-	20	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
4. Заключительный этап (оценка сформированности компетенций)					
1	Представление отчета по практике, сдача дневника (при прохождении практики в профильной организации, структурном подразделении университета) по практике	-	20	УК-1 УК-2 УК-3	Отчет по практике Дневник по практике
2	Защита отчета по практике	-	52*	УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	Отчет по практике Дневник по практике Оценочный лист практики Защита отчета (зачет с оценкой)

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

				ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7
Итого: 216 часов		4	212	

*Подготовка к сдаче дифференцированного зачета

4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517896>
3. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515319>
4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>
5. 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, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813>

Дополнительная литература:

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518225>
2. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514810>
3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>
4. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. —

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
Форма обучения: очная, заочная
Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
Обновлена на 2023/2024 учебный год

2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498957>

5. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 205 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06479-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491576>

6. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512610>

Периодические издания:

1. Современные проблемы сервиса и туризма: журнал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
2. Туризм и гостеприимство: журнал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=62171
3. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса: журнал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=26671

Ресурсы сети интернет:

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru/>. - Текст: электронный
4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: arhch.neicon.ru. - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://tourism.gov.ru/>. - Текст: электронный
9. [Hotel.report](http://www.hotelexecutive.ru) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://www.hotelexecutive.ru>- Текст: электронный
10. [Hotelier.PRO](https://hotelier.pro/) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotelier.pro/>. - Текст: электронный

5. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Антивирусное программное обеспечение
2. LMS Moodle

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
Форма обучения: очная, заочная
Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
Обновлена на 2023/2024 учебный год

3. Операционная система

4. Вебинарная платформа

5. Пакет офисных прикладных программ

6. КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

7. Гарант: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

6. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

В случае прохождения практики на выпускающей кафедре Университета необходима учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - практических занятий, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенного специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, программным обеспечением; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской и/или

учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - практических занятий – компьютерный класс, оборудованный рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, программным обеспечением; рабочим местом преподавателя, оснащенного специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, программным обеспечением; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской.

Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, программным обеспечением.

В случае прохождения практики в структурном подразделении университета (за исключением кафедры) или профильной организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки обучающиеся используют материально-техническая база структурного подразделения/ профильной организации – обучающимся предоставляются рабочие места, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда, оснащенные персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет», а также с установленным программным обеспечением, необходимым для выполнения индивидуального задания на практику.

При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий организационно-методическое сопровождение и аттестация по итогам практики, осуществляется через информационно-образовательный портал (umeos.ru) электронной информационно-образовательной среды Университета. Авторизация на информационно-образовательном портале Университета осуществляется с использованием персональной учетной записи.

7. Оценочные материалы по практике

Формы отчетности по практике. По результатам прохождения практики обучающийся обязан предоставить руководителю практики от университета (основание для допуска к промежуточной аттестации по практике):

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

- при прохождении практики в профильной организации / в структурном подразделении университета – дневник практики и отчет по практике;

- при прохождении практики на кафедре – отчет по практике.

Форма и содержание дневника практики определяется требованиями «Положения о практике обучающихся (уровень высшего образования – бакалавриат, магистратура)».

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации: форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

**Показатели и критерии оценивания результатов прохождения практики
 (оценочный лист практики) в форме дифференцированного зачета
 (при прохождении практики в профильной организации):**

№ п/п	Показатели оценки	Код компетенций	Критерии оценивания	Баллы
1	Качество оформления (заполнения) дневника <i>-Заключительный этап</i>	УК-1	Оформление (заполнение) не соответствует требованиям, предъявляемым к дневнику	0
		УК-2		
		УК-3		
		УК-4	Много недочетов в оформлении	6
		УК-5	Имеются недочеты в оформлении отдельных частей дневника	8
		УК-6		
		УК-7	Дневник оформлен в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к заполнению дневника, аккуратно и полно	10
2	Рабочий график (план) проведения практики <i>- Подготовительный этап</i> <i>- Практический этап</i> <i>- Аналитический этап</i> <i>- Заключительный этап</i>	УК-1	Сроки не соблюдались	0
		УК-2		
		УК-3	С небольшим нарушением сроков без объективных причин	6
		УК-4		
		УК-5	С небольшим нарушением сроков по объективным причинам	8
		УК-6		
		УК-7	Соблюдение запланированных сроков	10
3	Оценка по практике (руководитель практики от организации): 1) полнота и качество выполнения студентами-практикантами программы; 2) степень самостоятельности при работе, умение работать с оргтехникой; 3) уровень профессиональной подготовки в целом; 4) умение применять полученные знания на практике; 5) организаторские способности, инициативность, коммуникабельность.	УК-1	Каждый из предложенных показателей оценивается по критерию « выполнен - выполнен частично - не выполнен », что соответствует следующему распределению баллов « 1 балл – 0,5 баллов – 0 баллов »	2-5
		УК-2		
		УК-3		
		УК-4		
		УК-5		
		УК-6		
		УК-7		
		УК-8		
		ОПК-1		
		ОПК-3		
		ОПК-4		
		ОПК-5		
		ОПК-6		
		ОПК-7		

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

	<p>- <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i></p>			
4	<p>Оценка по практике (руководитель практики от университета): 1) полнота и качество выполнения студентами-практикантами программы; 2) степень самостоятельности при работе, умение работать с оргтехникой; 3) уровень профессиональной подготовки в целом; 4) умение применять полученные знания на практике; 5) организаторские способности, инициативность, коммуникабельность.</p> <p>- <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i></p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7</p>	<p>Каждый из предложенных показателей оценивается по критерию «выполнен - выполнен частично - не выполнен», что соответствует следующему распределению баллов «1 балл – 0,5 баллов – 0 баллов»</p>	2-5
5	<p>Оценка трудовой дисциплины за период прохождения практики</p> <p>- <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i></p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7</p>	<p>Систематические нарушения трудовой дисциплины, отсутствие самоорганизации</p>	0
			<p>Имеются нарушения трудовой дисциплины, низкая самоорганизация</p>	6
			<p>Нет существенных замечаний к трудовой дисциплине</p>	8
			<p>Самоорганизован, нет нарушений трудовой дисциплины</p>	10
6	<p>Качество оформления отчета по практике, соответствие заданной структуре отчета</p> <p>- <i>Заключительный этап</i></p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7</p>	<p>Оформление, качество и структура отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к отчету</p>	0
			<p>Много недочетов в оформлении</p>	6
			<p>Имеются недочеты в оформлении отдельных частей отчета</p>	8
			<p>Отчет оформлен в соответствии со всеми требованиями</p>	10
7	<p>Соответствие результатов, полученных при прохождении практики, индивидуальному заданию</p> <p>- <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i></p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1</p>	<p>Результаты не соответствуют заданию</p>	0
			<p>Поставленные задачи решены не полностью</p>	6
			<p>Поставленные задачи решены, но есть незначительные недоработки</p>	8
			<p>Поставленные задачи решены полностью</p>	10

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

		ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7		
8	Самостоятельность выполнения отчета - Аналитический этап - Заключительный этап	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отсутствие самостоятельности, требуется постоянное консультирование	0
			Отсутствие самостоятельности, требуется периодическое консультирование	6
			Требовалась небольшое руководство	8
			Достаточная самостоятельность	10
9	Собеседование с руководителем практики от университета, ответы на контрольные вопросы - Заключительный этап	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Не владеет материалом практики, студент не может ответить ни на один контрольный вопрос	0
			Слабое владение материалом практики, затрудняется с ответами на большинство контрольных вопросов	19
			Хорошо владеет материалом практики, успешно отвечает на не менее чем 80 процентов контрольных вопросов	24
			Отлично владеет материалом практики, ответы продуманы и обоснованы	30
<i>Итого:</i>				0-100

**Показатели и критерии оценивания результатов прохождения практики
 в форме дифференцированного зачета
 (при прохождении практики на выпускающей кафедре):**

№ п/п	Показатели оценки	Код компетенций	Критерии оценивания	Баллы
1	Рабочий график (план) проведения практики - Подготовительный этап - Практический этап - Аналитический этап - Заключительный этап	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Сроки не соблюдались	0
			С небольшим нарушением сроков без объективных причин	6
			С небольшим нарушением сроков по объективным причинам	8
			Соблюдение запланированных сроков	10
2	Оценка трудовой дисциплины за период прохождения практики	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4	Систематические нарушения трудовой дисциплины, отсутствие самоорганизации	0
			Имеются нарушения трудовой дисциплины	6

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

	- <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i>	УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	плины, низкая самоорганизация Нет существенных замечаний к трудовой дисциплине Самоорганизован, нет нарушений трудовой дисциплины	8 10
3	Качество оформления отчета по практике, соответствие заданной структуре отчета - <i>Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Оформление, качество и структура отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к отчету Много недочетов в оформлении Имеются недочеты в оформлении отдельных частей отчета Отчет оформлен в соответствии со всеми требованиями	0 12 16 20
4	Соответствие результатов, полученных при прохождении практики, индивидуальному заданию - <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Результаты не соответствуют заданию Поставленные задачи решены не полностью Поставленные задачи решены, но есть незначительные недоработки Поставленные задачи решены полностью	0 12 16 20
5	Самостоятельность выполнения отчета - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отсутствие самостоятельности, требуется постоянное консультирование Отсутствие самостоятельности, требуется периодическое консультирование Требовалась небольшое руководство Достаточная самостоятельность	0 6 8 10
6	Собеседование с руководителем практики от университета, ответы на контрольные вопросы (в соответствии с планируемыми результатами обучения по практике)	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7	Не владеет материалом практики, студент не может ответить ни на один контрольный вопрос Слабое владение материалом практики, затрудняется с ответами на большинство контрольных вопросов Хорошо владеет материалом практики,	0 19 24

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»
 Рабочая программа практики. Производственная практика (Сервисная практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

	-Заключительный этап	УК-8	успешно отвечает на не менее чем 80 процентов контрольных вопросов	30
		ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7		
<i>Итого:</i>				0-100

Защита отчета предусматривает оценку сформированности компетенций путем анализа деловых ситуаций, изученных студентом (практикантом) в результате прохождения практики, а также ответов на контрольные вопросы. По результатам промежуточной аттестации выставляются баллы, которые переводятся в оценку по традиционной шкале оценивания.

Шкала оценивания результатов прохождения практики в форме дифференцированного зачета

Баллы за прохождение практики	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по практике	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации

1. Пример индивидуального задания

- Характеристика предприятия: организационно-правовая форма и форма собственности, местоположение, тип, уровень предоставления гостиничных услуг, классификация.
- Основные виды деятельности, основные этапы развития.
- Выявление особенностей управления в гостинице.
- Анализ стратегических целей и основных стратегий гостиничного предприятия.
- Анализ технологии обслуживания в гостиничном предприятии с учетом особенностей предоставляемых предприятием услуг и использование методов выявления потребностей потребителя.
- Регламентирование и контролирование процессов обслуживания на предприятии.

2. Дневник практики.

Дневник практики является одним из основных отчетных документов, характеризующих и подтверждающих прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В дневнике содержится направление студента на практику, отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности, сведения о правах и обязанностях студента при прохождении практики, индивидуальное задание студента, согласованное с руководителями практики от организации и университета, рабочий график (план) проведения практики, отзыв руководителя практики от организации о прохождении практики студентом и др.

Форма дневника практики представлена в «Положении о практике обучающихся (уровень высшего образования – бакалавриат, магистратура)».

3. Отчет студента по практике.

Структура отчета по преддипломной практике - следующая:

Введение, в котором формулируются цель и задачи, которые автор ставит и решает в ходе выполнения отчета, дается обоснование актуальности практики, анализ источников и использованной литературы, а также фактических материалов, полученных в процессе прохождения практики.

Основная текстовая часть отчета по практике должна состоять из следующих обязательных разделов:

1. Краткая характеристика образовательной организации, в которой студент проходил практику.

2. Описание выполнения заданий практики. В случае невыполнения студентом какого-либо из указанных в программе заданий, необходимо отметить в отчете причину. Если задание(я) были заменены руководителем практики от организации, все изменения должны быть зафиксированы, новое задание следует подробно описать с указанием цели выполнения задания и объема времени, отводимого на его выполнение.

3. Описание приобретенных за время практики умений и навыков.

В **заключении** формулируются выводы о результатах практики.

Список источников и используемой литературы включает издания, используемые при написании отчета. Список источников составляется в алфавитном порядке фамилий авторов.

В **приложении** к отчету по сервисной практике в **обязательном порядке** должны быть включены:

Индивидуальный план работы студента.

4. Перечень контрольных вопросов.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов по деятельности организации, а также ответить на контрольные вопросы:

1. Характеристика предприятия: организационно-правовая форма и форма собственности, местоположение, размер, тип, уровень предоставления гостиничных услуг, классификация.

2. Основные виды деятельности, основные этапы развития.

3. Выявление особенностей управления в гостинице.

4. Анализ стратегических целей и основных стратегий гостиничного предприятия.

5. Анализ технологии обслуживания в гостиничном предприятии с учетом особенностей предоставляемых предприятием услуг и использование методов выявления потребностей потребителя.

6. Регламентирование и контролирование процессов обслуживания. 3.

7. Организация функциональных процессов с применением стандартов в гостиничной деятельности.

8. Организация работы в функциональных службах гостиниц.

9. Разработка стандартов организации и методов контроля и оценки качества гостиничных услуг.

10. Приемы работы с жалобами потребителей.