

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.03(П) Производственная практика (Организационно-управленческая 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: организационно-управленческая.

Объем практики – 12 зачетных единиц;

Продолжительность практики – 8 недель.

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 (Организационно-управленческая практика)
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

<p>шестьдесят 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 (Организационно-управленческая 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.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Технологии»</i>
	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-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Знает цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Управление»</i>
	ОПК-2.2. Умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-2.3. Владеет основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций 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.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Качество»</i>
	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.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Маркетинг»</i>
	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.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Экономика»</i>
	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 опре-	

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

	делять 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.	<i>Наименование категории (группы) компетенций: «Право»</i>
	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.	
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 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

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

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.
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 чрез-	Знает требования охраны труда и технику безопасности на рабочем месте

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

вычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	
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
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 туризма
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 туризма
ОПК-1.3. Владеет современными информационно-коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Владеет современными программными продуктами в сфере туризма
ОПК-2.1. Знает цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать организационные основы туристской индустрии, структуру туристской отрасли, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками туристской деятельности, понятие, виды и технологии организации деятельности туроператоров, турагентов и контрагентов туристской деятельности, особенности и состав туристского продукта и его составных элементов, особенности организации туристской деятельности в России во внутреннем, въездном и выездном туризме
ОПК-2.2. Умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Уметь определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, использовать международные системы бронирования услуг в туризме, методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов туристской индустрии разных типов, осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов туристской сферы
ОПК -2.3. Владеет основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Владеть определения цели и задач управления структурными подразделениями объектов туристской индустрии - использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов туристской индустрии - осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов туристской сферы
ОПК - 3.1. Знает основы и принципы системы оцен-	Знать систему менеджмента качества в индустрии ту-

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

ки качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	ризма, технологии обеспечения качества оказания туристских услуг
ОПК - 3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Уметь пользоваться стандартами качества процессов оказания туристских 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).	Владеть оценкой качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, обеспечением требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
ОПК-4.1. Знает методы исследования рынка, организации продаж, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать теоретические основы маркетинга в туристской индустрии, - основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии, 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.	Уметь оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в туристской индустрии - применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности
ОПК-4.3. Владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Владеть навыками и опытом: маркетинговых исследований туристского рынка, потребителей, конкурентов, в том числе с целью обоснования и разработки системы новых экскурсионных маршрутов - формирования каналов сбыта туристских продуктов и услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной среде Интернет
ОПК-5.1. Знает экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать теоретические основы функционирования рыночной экономики - закономерности и принципы экономического поведения субъектов хозяйствования - принципы и методы государственного регулирования экономических систем - основы построения, расчета и анализа современной системы показателей в сфере экономики
ОПК - 5.2. Умеет выполнять экономические расчеты, сопоставлять экономические показатели и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.	Уметь применять экономическую терминологию, анализировать и оценивать экономическую информацию, определять и анализировать производственно-экономические показатели
ОПК - 5.3. Владеет способностью рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Владеть навыками и опытом: определения, анализа, оценки производственно-экономических показателей предприятия туристской сферы - принятия экономически обоснованных управленческих решений - обеспечения экономической эффективности туристского предприятия
ОПК-6.1. Знает нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знать нормативную и законодательную базу в сфере туризма, законодательство Российской Федерации, а также норм международного права
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.	Уметь осуществлять документооборот в туристской сфере, применять необходимую нормативно-правовую документацию, соблюдать законодательство Российской Федерации в туристской сфере

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

ОПК-6.3. Владеет способностью обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	Владеть навыками документооборота с учетом нормативных требований в сфере туризма
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 сферы туризма и гостеприимства.
ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Уметь соблюдать требования безопасного обслуживания, ОТ и ТБ.
ОПК-7.3. Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Владеть обеспечением безопасности обслуживания потребителей туристских услуг и услуг сферы гостеприимства.

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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
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	Отчет по практике Дневник по практике

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

Рабочая программа практики. Производственная практика (Организационно-управленческая практика)

Форма обучения: очная, заочная

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

Обновлена на 2023/2024 учебный год

				ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	
3	Изучение соответствующей литературы, рекомендованной руководителем практики от университета, изучение порядка и требований к оформлению работ	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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	-	28	УК-7 УК-8 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
2	Выполнение обучающимся индивидуальных заданий.	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике
3. Аналитический этап					
1	Обработка и анализ полученной информации, анализ проделанной работы и подведение ее итогов	-	50	УК-1 УК-2	Отчет по практике

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

				УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	
2	Отчет перед руководителем практики от университета о выполненных индивидуальных заданиях	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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	-	50	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4	Отчет по практике Дневник по практике
2	Защита отчета по практике	-	50*	УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Отчет по практике Дневник по практике Оценочный лист практики Защита отчета (зачет с оценкой)

Итого:432 часов	4	428	
-----------------	---	-----	--

*Подготовка к сдаче дифференцированного зачета

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

Основная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511181>
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. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497462>
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>
6. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518272>

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. — 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. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511184>

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 : 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: arhiv.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 [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://www.hotelexecutive.ru>- Текст: электронный
10. 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
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 используются 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 осуществляются 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):

- 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	Много недочетов в оформлении	6
		УК-3	Имеются недочеты в оформлении отдельных частей дневника	8
		УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-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	С небольшим нарушением сроков без объективных причин	6
		УК-3	С небольшим нарушением сроков по объективным причинам	8
		УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-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 под-	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-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

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

	<p>готовки 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>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7</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-2 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-2 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-2 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

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

7	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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Результаты не соответствуют заданию	0
			Поставленные задачи решены не полностью	6
			Поставленные задачи решены, но есть незначительные недоработки	8
			Поставленные задачи решены полностью	10
8	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-2 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 - <i>Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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 - <i>Подготовительный этап</i> - <i>Практический этап</i> - <i>Аналитический этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6	Сроки не соблюдались	0
			С небольшим нарушением сроков без объективных причин	6
			С небольшим нарушением сроков по объективным причинам	8
			Соблюдение запланированных сроков	10

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

	- <i>Заключительный этап</i>	УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7		
2	Оценка трудовой дисциплины за период прохождения практики - <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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Систематические нарушения трудовой дисциплины, отсутствие самоорганизации	0
			Имеются нарушения трудовой дисциплины, низкая самоорганизация	6
			Нет существенных замечаний к трудовой дисциплине	8
			Самоорганизован, нет нарушений трудовой дисциплины	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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Оформление, качество и структура отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к отчету	0
			Много недочетов в оформлении	12
			Имеются недочеты в оформлении отдельных частей отчета	16
			Отчет оформлен в соответствии со всеми требованиями	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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Результаты не соответствуют заданию	0
			Поставленные задачи решены не полностью	12
			Поставленные задачи решены, но есть незначительные недоработки	16
			Поставленные задачи решены полностью	20
5	Самостоятельность выполнения отчета - <i>Аналитический этап</i> - <i>Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5	Отсутствие самостоятельности, требуется постоянное консультирование	0
			Отсутствие самостоятельности, требуется периодическое консультирование	6
			Требовалась небольшое руководство	8

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

		УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	Достаточная самостоятельность	10
6	Собеседование с руководителем практики от университета, ответы на контрольные вопросы (в соответствии с планируемыми результатами обучения по практике) <i>-Заключительный этап</i>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 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

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

- Социально-психологические методы управления на предприятии гостеприимства и общественного питания.
- Организационно-административные методы управления на предприятии гостеприимства и общественного питания.
- Система мотивации на предприятии гостеприимства и общественного питания.
- Методы поддержания и перспективы повышения конкурентоспособности на предприятии гостеприимства и общественного питания.
- Эффективная схема работы с поставщиками услуг на предприятии гостеприимства и общественного питания.

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 организационно-управленческой 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 отчёте 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 объёма 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 организационно-управленческой 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. Как правильно мотивировать сотрудников?
2. Что включает нематериальная система мотивации персонала?
3. Эффективные формы мотивации?
4. Способы повышения мотивации сотрудников?
5. В чем особенности кадровой политики на исследуемом предприятии?
6. Перспективные сегменты потребительского рынка.
7. Методы поддержания и перспективы повышения конкурентоспособности.
8. Социально-психологические методы управления.

9. Организационно-административные методы управления.
10. Как стимулировать работу специалистов предприятия?
11. Как разработать и построить дерево целей (решить проблему соответствия целей) для эффективного функционирования предприятия?
12. Как оптимизировать процесс принятия управленческих решений (конфликты, мотивация и т.п.) в деятельности предприятия?
13. Как качественно планировать численность и структуру персонала гостиничного предприятия для его эффективного функционирования на рынке сервисных услуг?
14. Как разработать эффективную систему мотивации на предприятиях гостеприимства?
15. Как эффективно использовать информационные технологии на Предприятиях гостеприимства?
16. Как выбрать и реализовать эффективную схему работы с поставщиками услуг?
17. Как эффективно использовать кластерный подход на региональном уровне?