



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»
Протокол № 8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:
Первый проректор

Н.Г. Новикова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.У.1 ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

**основной профессиональной образовательной программы высшего
образования – программы**

магистратуры

по направлению подготовки: 43.04.01 Сервис

**направленность (профиль): *Инновационные технологии сервиса в ресторанном
бизнесе***

Квалификация: *магистр*

Год начала подготовки: 2026

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Старший преподаватель Высшей школы сервиса</i>	<i>Кочетков А.С.</i>

Рабочая программа практики согласована и одобрена руководителем ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Старший преподаватель Высшей школы сервиса</i>	<i>Кочетков А.С.</i>

Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование структурного подразделения	номер и дата протокола
Высшей школы сервиса	№ 8а от «15» января 2026 г.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

СМК РГУТИС

Лист 2



1. Аннотация программы практики

Вид практики: учебная практика.

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно – по периодам проведения практик - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Программа практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Организация и учебно-методическое руководство учебной практикой студентов осуществляется руководителем ОПОП Сервис.

Целью ознакомительной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими первичных практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности:

Ознакомительная практика базируется на изучении следующих дисциплин: «Проектная деятельность», «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности», «Современные методы исследований».

Ознакомительная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий, индикаторы УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними и УК-1.2. Обосновывает стратегию действий с учетом результатов научных исследований; ОПК-6 - Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; в части индикаторов достижения компетенции ОПК-6.2. (Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности).

Ознакомительная практика проводится в тренинговой лаборатории университета. Во время проведения ознакомительной практики проводятся экскурсии на профильные предприятия сервиса.

Содержание ознакомительной практики охватывает круг вопросов, связанных с приобретением первичных профессиональных умений и навыков сервисной деятельности: изучение системы управления и организационной структуры профильного предприятия сервиса, организации процессов ресторанного бизнеса.

Ознакомительная практика входит блок 2 «Практика» по направлению подготовки 43.04.01 «Сервис», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 9 зачетных единицы, 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре продолжительностью 8 часов в неделю. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с оценкой в 1 семестре.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения ознакомительной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора)
1.	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2. Обосновывает стратегию действий с учетом результатов научных исследований
2.	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

3. Место практики в структуре ОПОП:

Ознакомительная практика базируется на дисциплинах программы: «Проектная деятельность», «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности», «Современные методы исследований».

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре.

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Заочная форма обучения

1 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин по направлению «Сервис» в вузах	2	Современные методы исследований

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Проектная деятельность	2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности
1	Организация учебной и научной деятельности магистра	2	Технологии профессиональных коммуникаций
		3,4	Технологии и управление сервисной средой
		3	Управление проектами в сервисе
		4	Оптимизация бизнес-процессов в ресторанной деятельности
		4	Моделирование технологических процессов в ресторанном сервисе с использованием систем искусственного интеллекта
		3,4	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания
		2,3	Инновационные технологии в управлении деятельностью предприятия питания/Управление доходами предприятий питания
		2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
		2,3	Организационно-управленческая практика
		5	Преддипломная практика

4. Объем практики в зачетных единицах и академических часах

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах (в том числе практическая подготовка)
1	1	9	324 (320)



5. Содержание практики, формы отчетности по практике

5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

Семестр	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
1	Поиск, критический анализ и синтез информации	Навыки осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	108
		Навыки планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	108
		Навык научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации.	106
	Промежуточная аттестация		2



5.2 Наименование раздела практики: Поиск, критический анализ и синтез информации

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Навыки осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Изучить под руководством преподавателя научно-техническую, учебную литературу и специальную документацию по одному из направлений ресторанного бизнеса и выработать стратегию действий для решения проблемы.	108	П	Раздел в индивидуальном задании	Написание раздела в отчете по результатам изучения под руководством преподавателя научно-технической, учебной литературы и специальной документации по одному из направлений ресторанного бизнеса и выработать стратегию действий для решения проблемы.	В соответствии с планом-графиком
Навыки планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Построить план решения проблемы применяя подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	108	П	Раздел в индивидуальном задании	Написание раздела в отчете по планированию решения проблемы применяя подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере	В соответствии с планом-графиком



					профессиональной деятельности	
Навык научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации.	Обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации.	106	П	Раздел в индивидуальном задании	Написание раздела в отчете с обоснованием направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации.	В соответствии с планом-графиком
Промежуточная аттестация		2	П	Защита отчета	Отчет	В соответствии с планом-графиком



6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора	Содержание компетенции, индикатора	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции, индикатора	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции, индикатора обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2. Обосновывает стратегию действий с учетом результатов научных исследований	Поиск, критический анализ и синтез информации	методологию системного подхода	решать задачи, требующие навыков абстрактного мышления	методами анализа и синтеза
2	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Поиск, критический анализ и синтез информации	Методы, подходы и технологии научных исследований в сфере сервиса	Применять методы, подходы и технологии научных исследований в профессиональной сфере	Навыками планирования и методикой проведения научных исследований в профессиональной деятельности



6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.


Номер	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2	Поиск, критический анализ и синтез информации	Изучить под руководством преподавателя научно-техническую, учебную литературу и специальную документацию по одному из направлений ресторанного бизнеса и выработать стратегию действий для решения проблемы. Построить план решения проблемы применяя подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности. Обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации.	Отчет должен полностью соответствовать установленной форме. Содержание основной части отчета должно соответствовать выданному руководителем от университета и согласованному с руководителем от предприятия индивидуальному заданию. Отчет должен быть сдан в срок, в соответствии с планом-графиком.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождения фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		<i>Лист 11</i>

· строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения учебной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики или 2-ой недели следующего за практикой семестра (если за практикой согласно календарному графику следовали каникулы)¹. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 41 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

¹ В данном случае оценка за практику для начисления стипендии учитывается в следующем семестре.



7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. Калачев, С. Л. Сервисная деятельность: учебник для вузов / С. Л. Калачев, М. А. Николаева. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 300 с. - ISBN 978-5-394-05342-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2133553>
2. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. -113с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=444613>
3. Современные информационно-коммуникационные технологии для успешного ведения бизнеса: учебное пособие / Ю.Д. Романова, Л.П. Дьяконова, Н.А. Женова [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 257 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/1073931. - ISBN 978-5-16-017592-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1862701>
4. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=433211>
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>
6. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=445507>
7. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=429583>

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся может использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с обращением к следующим информационным ресурсам:

1. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс <http://www.consultant.ru>.
2. Единая межведомственная информационно-статистическая система (ЕМИСС) [Электронный ресурс]: Интернет- портал Единой межведомственной информационно-статистической системы (ЕМИСС). - Электронные данные. - М., 2016. - Режим доступа: <http://www.fedstat.ru/>
3. Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>



8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики:

Разделы практики	Способы проведения практики (стационарная/выездная)	Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения	Вид и/или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ
Поиск, критический анализ и синтез информации	стационарная/выездная	Для проведения учебной практики обучающемуся необходимо предоставление рабочего места, оснащённого основным оборудованием и программным обеспечением, необходимым для выполнения индивидуального задания и подготовки отчёта.	Структурные подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС». Предприятия и организации, осуществляющие деятельность по обработке данных, предоставлению услуг по размещению информации, деятельность порталов в информационно-коммуникационной сети Интернет. Предприятия и организации, осуществляющие другие виды деятельности, связанные с геоинформационным сервисом.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

СМК РГУТИС

Лист 14