

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 1

Принято:
 Ученым советом ФГБОУ ВО
 «РГУТИС»
 Протокол № 11 от «20» января 2025 г.

Утверждаю:
 Первый проректор
 Н.Г. Новикова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: ознакомительная

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2025

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент</i>	<i>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики согласована и одобрена директором ООП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент</i>	<i>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование факультета	номер и дата протокола
<i>Высшая школа сервиса</i>	<i>№ 07 от «17» января 2025г.</i>



1. Аннотация программы практики

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Учебная практика (ознакомительная) для студентов является составной частью основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Программа учебной 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.

Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников гостиничной и ресторанной индустрии, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности, осознанию себя, как компетентного специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий.

Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения. Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами.

Данный вид практики направлен на ознакомление и изучение организации деятельности служб гостиничного или ресторанного предприятия. Этот вид занятий позволяет заложить основы формирования (начать формирование) у студентов навыков практической деятельности.

Учебная практика проводится на базе лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС» или соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» – учебного гостиничного предприятия, а также в форме ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающиеся производством и реализацией кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий.

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются: формирование у студентов понимание особенностей функционирования служб гостиничного предприятия; организации работы складской группы, производства, обслуживания предприятия общественного питания, получение обучающимися информации о будущей профессиональной деятельности; выработка первоначальных профессиональных умений, навыков; получение навыков работы при работе с клиентами и процессами внутри гостиницы и предприятия питания; повышение мотивации к профессиональной деятельности; формирование у студентов платформы для последующего усвоения совокупности сложных знаний по отрас-



левым и специальным дисциплинам, изучаемым на старших курсах и их эффективного применения в будущем на практике.

Учебная практика (ознакомительная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: Сервис-дизайн, Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Иностранный язык, Основы ресторанного сервиса.

Учебная практика направлена на формирование следующих компетенций:

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) в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6) в части:

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1) в части:

ОПК-1.1 – Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Учебная практика входит в блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанный бизнес» является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Проводится на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель (144 часа) и на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения (144 часа) и на 2 курсе в 3 семестре для заочной формы обучения (288 часов). Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики и изучении отраслевых дисциплин.

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	УК-2	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:</p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>
2	УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в части:</p> <p>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p>УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста</p>
3.	ОПК-1	<p>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:</p> <p>ОПК-1.1 – Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-1.2 – Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения

2 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1,2	История России	3-7	Иностранный язык
1,2	Иностранный язык	3	История религий России
1,2	Физическая культура и спорт	3	Экономика и предпринимательство
1	Право	3,4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности
1,2	Безопасность жизнедеятельности	3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	3	Маркетинг
2	Менеджмент	4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма
1	Стандартизация и управление качеством	7	Инновации в профессиональной деятельности
2	Экономика и предпринимательство	5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве
2	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства
1	Основы ресторанного сервиса	5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	3-6	Формирование ресторанного продукта
1	Введение в технологию обслужи-	7,8	Разработка бизнес-процессов пред-

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	вания		приятый ресторанной сферы
1	Основы российской государственности	6-8	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
2	Основы военной подготовки	3-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка	3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания
2	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности	4	Сервис-дизайн
		5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
		5-7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
		5-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
		5-8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
		3	Проектная деятельность
		7	Философия
		3	Ознакомительная практика
		4,5	Проектно-технологическая практика

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		6,7	Организационно-управленческая практика
		8	Преддипломная практика
		8	Выполнение и защита ВКР

3 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1,2	История России	4-7	Иностранный язык
1-3	Иностранный язык	4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности
1,2	Физическая культура и спорт	4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
1	Право	4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма
1,2	Безопасность жизнедеятельности	5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанный дела	7	Инновации в профессиональной деятельности
2	Менеджмент	5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Стандартизация и управление качеством	6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства
2,3	Экономика и предпринимательство	4	Сервис-дизайн
1	Основы российской государственности	7	Философия
2,3	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	4-6	Формирование ресторанного продукта
1	Основы ресторанного сервиса	7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	6-8	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
1	Введение в технологию обслуживания	4-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП
3	Формирование ресторанного продукта	4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания
3	Проектная деятельность	5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
3	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания	5-7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
3	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	5-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
		5-8	Технологии обслуживания в сфере

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			ресторанной деятельности
3	Маркетинг	4,5	Проектно-технологическая практика
3	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	6,7	Организационно-управленческая практика
3	История религий России	8	Преддипломная практика
2	Основы военной подготовки	8	Выполнение и защита ВКР
2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		



*Заочная форма обучения
3 семестр*

Но- мер се- ме- стр а	Предшествующие дисциплины и виды практик	Но- мер семе- стра	Последующие дисциплины и виды практик
2,3	История России	4-7	Иностранный язык
1-3	Иностранный язык	4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности
1,2	Физическая культура и спорт	5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного пи- тания
1	Право	4	Социально-экономическая статисти- ка и статистика туризма
2,3	Безопасность жизнедеятельности	6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1,2	Организационные и технологиче- ские основы гостиничного и рес- торанного дела	8	Инновации в профессиональной деятельности
1	Менеджмент	5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве
2	Стандартизация и управление ка- чеством	6	Бизнес-планирование на предприя- тиях туризма и гостеприимства
2,3	Экономика и предпринимательство	5	Сервис-дизайн
2,3	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	4-7	Формирование ресторанного продук- та
1	Основы российской государст- венности	4	Маркетинг
3	Основы ресторанного сервиса	8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы



Но мер се- ме- стр а	Предшествующие дисциплины и виды практик	Но- мер семе- стра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	7-9	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
1	Введение в технологию обслуживания	6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3	Проектная деятельность	4,5	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП
3	Основы военной подготовки	4,5	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка	7-9	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	7-9	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
		6-9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
		6-9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
		4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности
		6	Проектно-технологическая практика
		8	Организационно-управленческая практика
		9	История религий России
		9	Преддипломная практика



Но- мер се- ме- стр а	Предшествующие дисциплины и виды практик	Но- мер се- ме- стра	Последующие дисциплины и виды практик
		9	Выполнение и защита ВКР

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы

Очная форма обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачет- ных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах, в том числе практическая подготовка
1	2	4	144 ак.ч., в том числе практиче- ская подготовка – 140 ак.ч.
2	3	4	144 ак.ч., в том числе практиче- ская подготовка – 140 ак.ч.
Итого по очной форме обучения			288

Заочная форма обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачет- ных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах, в том числе практическая подготовка
2	3	8	288 ак.ч., в том числе практиче- ская подготовка – 284 ак.ч.
Итого по заочной форме обучения			288



5. Содержание и 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

Очная форма обучения 2 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1-4/2	Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис	навыки работы с нормативными и правовыми документами, владения профессиональной терминологией	36	Под руководством преподавателя
5-8/2		навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	36	Под руководством преподавателя
9-18/2	Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности	навыки определения состава служб гостиничного предприятия (предприятия питания) в зависимости от его формата; навыки определения основных и дополнительных услуг	70	Под руководством преподавателя
18/2		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя
		всего	144	



Очная форма обучения 3 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1- 8/3	Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности	навыки определения должностных обязанностей работников служб гостиничного (ресторанного) предприятия	71	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-18/3	Деловые коммуникации	навыки делового общения во внутренней и внешней организационной среде	71	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/3		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя
		всего	144	



Заочная форма обучения 3 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
	Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис	навыки работы с нормативными и правовыми документами, владения профессиональной терминологией	36	Под руководством преподавателя
		навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	36	Под руководством преподавателя
	Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности	навыки определения состава служб гостиничного предприятия (предприятия питания) в зависимости от его формата; навыки определения основных и дополнительных услуг	70	Под руководством преподавателя
		навыки определения должностных обязанностей работников служб гостиничного (ресторанного) предприятия	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
	Деловые коммуникации	навыки делового общения во внутренней и внешней организационной среде	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		2	Под руководством преподавателя
		всего	288	

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики

Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис (2 семестр)

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 работы с нормативными и правовыми документами, владения профессиональной терминологией	изучение основных служб индивидуальных и коллективных средств размещения; стандартов управления ИСР и КРС. Проведение выездных занятий на базе отелей (ресторанов).	18	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Описание индивидуальных и коллективных средств размещения (предприятия общественного питания). 2. Представление перечня нормативно-правовых документов, регламентирующих гостиничную (ресторанную) деятельность. 3. Описание корпоративных стандартов поведения сотруд-	Конец 4 ой недели практики
	знакомство с нормативно-правовой документацией по гостиничному делу (ресторанной деятельности); её систематизация. навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	18	п	Отчет в электронной форме		Конец 4 ой недели практики
навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	Определение трудовой дисциплины в отеле, требования к стилю одежды и обязательным аксессуарам работников служб.	36	п	Отчет в электронной форме		Конец 8 ой недели практики



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
					ников средств размещения/предприятия питания (одежда и внешний вид, трудовая дисциплина)	

5.2.2 Наименование раздела практики

Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности (2 семестр)

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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 определения состава служб гостиничного предприятия (предприятия питания) в зависимости от его формата; навыки определения основных и дополнительных услуг	изучение видов средств размещения и определение состава основных и дополнительных услуг в них. Участие в дне карьеры.	30	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Описание основных и дополнительных услуг, отнесенные к конкретному типу размещения гостей; общих вопросами производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания	Конец 11 ой недели практики
	сбор и систематизация информации по индивидуальным заданиям на международных выставках ПИР, Интурмаркет ИТМ и МПТТ Путешествия и туризм. Проведение выездных занятий на базе отелей и гостиничных консолидаторов. ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков; структурой предприятия, номенклатурой предлагаемых услуг, характером взаимодействия с потребителями услуг и т.д.	40	п	Отчет в электронной форме	2. Описание индивидуального задания по материалам выставок.	Конец 18 ой недели практики



Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности (3 семестр)

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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 определения должностных обязанностей работников служб гостиничного (ресторанного) предприятия	изучение штатных единиц на гостиничных и ресторанных предприятиях, установление их функциональных обязанностей. получение первичных практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации.	71	п	Отчет в электронной форме	1. Представление штатных единиц на гостиничном предприятии в соответствии со службами. Дополнительно представляется краткое описание основных функциональных обязанностей/ описание структуры предприятия питания, номенклатурой предлагаемых услуг, характером взаимодействия с потребителями услуг 2. К отчёту прилагаются материалы, раскрывающие выполнение индивидуально-го задания по выставкам.	Конец 8 ой недели практики



5.2.3 Наименование раздела практики Деловые коммуникации (3 семестр)

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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 делового общения во внутренней и внешней организационной среде	подготовка рабочих макетов к игре «Туристская выставка»/ посещение профессиональной выставки ПиР	20	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Представление материалов для выставки. 2. Описание концепции оформления стойки выставки для отелей/ ресторанов 3. Описание технологии продаж номерного фонда через выставку. 4. Заполнение перечня документов для участия в выставке. 5. Описание мастер-класса	Конец 17ой недели практики
	представление материалов к импровизированной игре «Туристская выставка»/разработка концепции предприятия питания	30	п	Отчет в электронной форме		Конец 17ой недели практики
	участие в мастер-классе с представителями ресторанного и гостиничного бизнеса	21	п	Отчет в электронной форме		Конец 18ой недели практики



5.2.4 Наименование разделов практики

Заочная форма обучения (3 семестр)

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
Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис						
навыки работы с нормативными и правовыми документами, владения профессиональной терминологией	изучение основных служб индивидуальных и коллективных средств размещения; стандартов управления ИСР и КРС.	18	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Описание индивидуальных и коллективных средств размещения (предприятия общественного питания). 2. Представление перечня нормативно-правовых документов, регламентирующих гостиничную (ресторанную) деятельность.	Конец 1 ой недели практики
	знакомство с нормативно-правовой документацией по гостиничному делу (ресторанной деятельности); её систематизация. навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	18	п	Отчет в электронной форме		Конец 1 ой недели практики
навыки установления трудовой и профессиональной дисциплины	определение трудовой дисциплины в отеле, требования к стилю одежды и обязательным аксессуарам работников служб.	36	п	Отчет в электронной форме		Конец 2 ой недели практики



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	Сроки предоставления отчетных материалов
					3. Описание корпоративных стандартов поведения сотрудников средств размещения/предприятия питания (одежда и внешний вид, трудовая дисциплина)	
Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности						
навыки определения состава служб гостиничного предприятия (предприятия питания) в зависимости от его формата; навыки определения основных и дополнительных услуг	изучение видов средств размещения и определение состава основных и дополнительных услуг в них.	30	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Описание основных и дополнительных услуг, отнесенные к конкретному типу размещения гостей; общих вопросами производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания 2. Описание индивидуального	Конец 3 ей недели практики
	сбор и систематизация информации по индивидуальным заданиям. ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участ-	40	п	Отчет в электронной форме		Конец 3 ей недели практики



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
	ков; структурой предприятия, номенклатурой предлагаемых услуг, характером взаимодействия с потребителями услуг и т.д.				задания.	
навыки определения должностных обязанностей работников служб гостиничного (ресторанного) предприятия	изучение штатных единиц на гостиничных и ресторанных предприятиях, установление их функциональных обязанностей. получение первичных практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации.	72	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Представление штатных единиц на гостиничном предприятии в соответствии со службами. Дополнительно представляется краткое описание основных функциональных обязанностей/описание структуры предприятия питания, номенклатурой предлагаемых услуг, характером взаимодействия с потребителями услуг 2. К отчету прилагаются материалы, раскрывающие выполнение индивидуального задания.	Конец 4 ой недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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					
Деловые коммуникации						
навыки делового общения во внутренней и внешней организационной среде	изучение технологий продаж номерного фонда через участие в выставке. разработка концепции предприятия питания. участие в мастер-классе с представителями ресторанного и гостиничного бизнеса.	72	п	Отчет в электронной форме	Промежуточный отчет, отражающий: 1. Описание технологий продаж номерного фонда через выставку. 2. представление материалов по концепции предприятия питания. 3. Описание мастер-класса	Конец 5 ой недели практики

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 25

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	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 в части: УК-2.1 - Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2 - В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответст-	Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности)	суть, правила и нормы общения; требования к поведению работника гостиницы (предприятия питания)	оперировать изученными понятиями и категориями	навыками работы с правовыми документами



		венности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.				
2	УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в части:</p> <p>УК-6.1 - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2 - Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p>УК-6.3 - Определяет приоритеты собственной деятельно-</p>	Все разделы	Методы и формы самоорганизации и самообразования с целью достижения поставленной цели	Реализовывать основные управленческие функции за счет эффективной организации управленческого труда и планирования рабочего времени	Навыками организации управленческой деятельности, навыками стратегического и тактического планирования. Навыками самостоятельного приобретения дополнительных знаний и умений

		сти, личностного развития и профессионального роста.				
3	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части: ОПК-1.1 – Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.2 – Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Все разделы	Методы решения стандартных задач профессиональной деятельности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта

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

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования 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 семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора их достижения)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2	Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис	изучение основных служб индивидуальных и коллективных средств размещения; стандартов управления ИСР и КРС; знакомство с нормативно-правовой документацией по гостиничному делу и ресторанной деятельности; её систематизация; определение трудовой дисциплины, требования к стилю одежды и обязательным аксессуарам работников служб.	Дневник, отражающий работу ежедневную работу студента по выполнению заданий раздела практики. Отчет о прохождении раздела практики, где указаны все возможные коллективные и индивидуальные средства размещения (предприятия питания); описаны основные нормативно-правовые документы, которыми приходится руководствоваться в гостиничном деле и ресторанной деятельности; описание стандартов внешнего вида сотрудников служб гостиничного предприятия/ обслуживающего персонала предприятия питания. В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты раздела практики.
2,3	Основы гостиничного дела и ресторанной деятельности	изучение видов средств размещения и определение состава основных и дополнительных услуг в них. Участие в дне карьеры; сбор и систематизация информации по индивидуальным заданиям на международных выставках Интурмаркет ITM и MITT Путешествия и туризм, ПИР; изучение штатных единиц на гостиничных (ресторанных) предприятиях, установление их функциональных обязанностей	Дневник, отражающий ежедневную работу студента по выполнению заданий практики. Отчет о прохождении раздела практики, отражающий: 1. Описание основных и дополнительных услуг, отнесенные к конкретному типу размещения гостей (потребителей услуг питания). 2. Описание индивидуального задания по материалам выставок. 3. Представление штатных единиц на гостиничном (ресторанном) предприятии в соответствии со службами. Дополнительно представляется краткое описание основных функциональных обязанностей. К отчёту прилагаются материалы, рас-



			<p>крывающие выполнение индивидуального задания по выставкам.</p> <p>В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты практики. К отчету прилагаются: копии документов, самостоятельно составленных студентом.</p>
3	Деловые коммуникации	<p>подготовка рабочих макетов к игре «Туристская выставка»/профессиональной выставке ПиР;</p> <p>представление материалов к импровизированной игре «Туристская выставка»; разработка концепции предприятия питания</p> <p>участие в мастер-классе с представителями ресторанного и гостиничного бизнеса</p>	<p>Дневник, отражающий ежедневную работу студента по выполнению заданий практики.</p> <p>Отчет о прохождении раздела практики, отражающий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Представление материалов для выставки. 2. Описание концепции оформления стойки для выставки для отельеров/рестораторов 3. Описание технологии продаж номерного фонда через выставку. 4. Заполнение перечня документов для участия в выставке. 5. Описание мастер-класса. <p>В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты практики.</p> <p>К отчету прилагаются: копии документов, самостоятельно составленных студентом.</p> <p>Отчёт подготавливается к защите.</p>

Для заочной формы обучения

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора их достижения)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
3	Введение в гостиничное дело и ресторанный сервис	<p>изучение основных служб индивидуальных и коллективных средств размещения; стандартов управления ИСР и КРС;</p> <p>знакомство с нормативно-правовой документацией по гостиничному делу и ресторанной деятельности; её систематизация;</p> <p>определение трудовой дисциплины, требования к стилю одежды и обязательным аксессуарам работников служб.</p>	<p>Дневник, отражающий работу ежедневную работу студента по выполнению заданий раздела практики.</p> <p>Отчет о прохождении раздела практики, где указаны все возможные коллективные и индивидуальные средства размещения (предприятия питания); описаны основные нормативно-правовые документы, которыми приходится руководствоваться в гостиничном деле и ресторанной деятельности;</p> <p>описание стандартов внешнего вида сотрудников служб гостиничного предприятия/ обслуживающего персонала предприятия питания.</p> <p>В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты раздела практики.</p>
3	Основы гостиничного дела и ресторанной дея-	изучение видов средств размещения и определение со-	Дневник, отражающий ежедневную работу студента по выполнению заданий практики.



	тельности	става основных и дополнительных услуг в них. сбор и систематизация информации по индивидуальным заданиям. изучение штатных единиц на гостиничных (ресторанных) предприятиях, установление их функциональных обязанностей	Отчет о прохождении раздела практики, отражающий: 1. Описание основных и дополнительных услуг, отнесенные к конкретному типу размещения гостей (потребителей услуг питания). 2. Представление штатных единиц на гостиничном (ресторанном) предприятии в соответствии со службами. Дополнительно представляется краткое описание основных функциональных обязанностей. К отчёту прилагаются материалы, раскрывающие выполнение индивидуального задания. В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты практики, К отчету прилагаются: копии документов, самостоятельно составленных студентом.
3	Деловые коммуникации	изучение технологий продаж номерного фонда через участие в выставке. разработка концепции предприятия питания. участие в мастер-классе с представителями ресторанного и гостиничного бизнеса.	Дневник, отражающий ежедневную работу студента по выполнению заданий практики. Отчет о прохождении раздела практики, отражающий: 1. Описание технологии продаж номерного фонда через выставку. 2. Представление разработанной концепции предприятия питания. 3. Описание мастер-класса. В заключении отчета в краткой форме должны быть изложены основные результаты практики. К отчету прилагаются: копии документов, самостоятельно составленных студентом. Отчёт подготавливается к защите.

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

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

Балльная 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;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.



Балльная 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.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Выполнение всех 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). Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 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.

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

1. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. — 113с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=444613>
2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=435954>
3. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=437436>
4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=437102>
5. 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>
6. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=372104>
7. 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>



8. 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>

9. 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>

Рекомендуемый перечень журналов:

1. «Отель»;
2. «Гостиницы и рестораны»;
3. «Гостиничное дело»;
4. «Стандарт 5 звезд»;
5. «Пять звезд»;
6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
7. «Курортные ведомости»;
8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education.

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников права других правовых систем, российского права («Консультант Плюс», «Гарант»), законодательства других государств, а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <http://www.izak.ru>
- Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система): Режим доступа: <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>
- Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <http://hotelier.pro/>

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

1. MS Office

2. Справочная правовая система (СПС) Консультант Плюс: Режим доступа:

<https://www.consultant.ru/>

3. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру») Режим доступа:

<http://www.garant.ru>

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
-----------------------------------	--



Практика	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов