



Принято:

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

Утверждаю:
Первый проректор

Н.Г. Новикова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.П.1 ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ 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
---	------------------------



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

СМК РГУТИС

Лист 2

Высшей школы сервиса

№ 8а от «15» января 2026 г.

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: организационно-управленческая 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. Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими первичных практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности:

Производственная практика базируется на изучении дисциплины «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности».

Производственная практика направлена на формирование следующих универсальных компетенций:

УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; в части индикаторов достижения компетенции УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью

УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

УК-3 – Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; в части индикаторов достижения компетенции УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи; УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели; УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы

Производственная практика проводится, как правило, в тренинговой лаборатории университета. Во время проведения производственной практики проводятся экскурсии на профильные предприятия сервиса.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с приобретением профессиональных умений и навыков в организационно-управленческой деятельности: изучение системы управления, организационной структуры, профильного предприятия и содержания работы его подразделений, сервиса, организация и проведение технологических процессов сервиса инженерных систем и оборудования объектов недвижимости, изучение документации и программного обеспечения для формирования отчетов. При проведении производственной практики применяются интерактивные технологии обучения: проведение мастер-классов, тренингов, использование метода проектов.

Производственная 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 15

зачетных единицы, 540 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре и на 2 курсе в 3 семестре. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с оценкой во 2 и 3 семестре.

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора)
1.	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
2.	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы

3. Место практики в структуре ООП:

Производственная практика базируется на знаниях, полученных на предыдущих ступенях образования, а так же на знаниях дисциплины «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности».

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре.

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Заочная форма обучения

2 семестр

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

3 семестр

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

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	развитием сети предприятий питания		
3	Инновационные технологии в управлении деятельностью предприятия питания/Управление доходами предприятий питания		
3	Организационно-управленческая практика		

4. Объем практики в зачетных единицах и академических часах

Для заочного отделения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах (в том числе практическая подготовка)
1	2	9	324 (320)
2	3	6	216 (212)



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
2	1. Анализ и оценка технологического сервиса ресторанного предприятия	Навыки анализа организационной структуры, бизнес-процессов и технологического оснащения ресторанного предприятия	322
3	2. Разработка и внедрение инновационного проекта в ресторанном бизнесе	Навыки проектирования и внедрения технологического решения (QR-меню, KDS, CRM, роботизация) с обоснованием эффективности	214
3	Промежуточная аттестация		4



5.2.1 Наименование раздела практики: Анализ и оценка технологического сервиса ресторанный предприятия

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 анализа организационной структуры, бизнес-процессов и технологического оснащения ресторанный предприятия	Провести анализ системы управления и технологического сервиса на примере реального ресторанный предприятия (сеть или отдельный ресторан).	322	П	Раздел в индивидуальном задании	Требования к содержанию отчетных материалов: отчет должен включать описание предприятия, SWOT-анализ технологической среды, диаграммы бизнес-процессов (as-is), расчёт ключевых показателей (время ожидания, ошибки, текучесть), выявленные проблемы и предварительные предложения.	В соответствии с планом-графиком



5.2.2 Наименование раздела практики Разработка и внедрение инновационного проекта в ресторанном бизнесе

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 проектирования и внедрения технологического решения с обоснованием эффективности	Разработать проект внедрения инновационной технологии сервиса для ресторанного предприятия (на выбор: единое QR-меню с интеграцией в POS, кухонные дисплеи KDS, CRM с биометрией, роботизированная доставка, система управления очередью QMS или мобильное приложение с лояльностью).	214	П	Вид контрольного мероприятия: Размещённый в портфолио проект с презентацией и паспортом проекта	Требования к содержанию отчётных материалов: отчёт должен содержать паспорт проекта, календарный план (диаграмма Ганта), бюджетную ведомость, расчёт экономии/дополнительной выручки, план коммуникаций и минимизации рисков. К отчёту прилагается презентация (10–15 слайдов) для защиты.	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

№ пп	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-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
		УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи	Все разделы	Виды и направления разработки проектов, концептуальные основы формирования проектных решений, способы целеполагания и постановки проектных задач	Разрабатывать концепцию проекта, определять его цели и задачи на всех этапах его жизненного цикла	Навыками концептуального обоснования проекта, формулировки проектных целей и постановки задач на всех этапах его жизненного цикла
		УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью	Все разделы	основные методологические подходы к разработке и реализации проектов, принципы проектного управления и жизненный цикл проекта	анализировать проектную задачу с учетом своей роли в команде, взаимодействовать с участниками проектной команды	навыками выполнения задач в соответствии с проектной ролью, методами оценки эффективности выполнения проектных задач
		УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.	Все разделы	Основные принципы и методы мониторинга проектной деятельности (контроль сроков, бюджета, качества)	Формулировать ключевые показатели (KPI) для мониторинга проекта	Навыками работы с системами проектного контроля и методами ситуационного анализа для принятия решений
2	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную				



		стратегию для достижения поставленной цели				
		УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи	Все разделы	Принципы и методы целеполагания командной работы и постановки задач	Планировать работу команды, формулировать цели и задачи работы команды	Навыками планирования эффективной работы команды для достижения поставленных целей и решения задач
		УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели	Все разделы	Технологии организации работой команды Принципы, подходы и инструментари й разработки командной стратегии	Использовать принципы, подходы и инструментарий разработки командной стратегии в процессе организации работы команды и достижения поставленной цели	Навыками разработки командной стратегии и использования технологий организации работы команды для достижения поставленной цели
		УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы	Все разделы	Методы и инструменты контроля выполнения членами команды поставленных задач	Контролировать и корректировать работу команды в соответствии с поставленными целями	Навыками контроля и корректировки работы команды в соответствии с поставленными целями

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 задания	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2	1. Анализ и оценка технологического сервиса ресторанного предприятия	Описать организационную структуру и функции подразделения ресторана. Оценить эффективность сервисных процессов (время ожидания, процент ошибок, удовлетворённость гостей).	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.
3	2. Разработка и внедрение инновационного проекта в ресторанном бизнесе	Разработать дорожную карту (этапы, сроки, бюджет, ресурсы). Разработать план обучения персонала и управления изменениями.	

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 производственной практики прохождение 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;
- 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 80-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- Первая «контрольная точка» – 0-10
- Вторая «контрольная точка» – 0-10
- Третья «контрольная точка» – 0-10
- Четвертая «контрольная точка» – 0-15

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 производственной практики 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), выполнение всех 4 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 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.

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. Microsoft Windows
2. Microsoft Office



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
Анализ и оценка технологического сервиса ресторанного предприятия	стационарная/выездная	Для проведения 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.
Разработка и внедрение инновационного проекта в ресторанном бизнесе	стационарная/выездная	Для проведения 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 17