

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

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №13 от « 28» февраля
2025г.

Утверждаю:

Первый проректор
Н.Г. Новикова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПРАКТИКИ**

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
звена

по специальности: *43.02.16 Туризм и гостеприимство*

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству
год начала подготовки: 2025

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>

Программа практики согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>к.м.н. Алабина С.А.</i>

Программа практики согласована и одобрена представителем работодателей:

должность	ФИО
<i>Генеральный директор ООО «АТЛАС ПАРК ОТЕЛЬ»</i>	<i>Васюта А.Н.</i>

Программа практики утверждена Ученым советом «Института сервисных технологий»

наименование структурного подразделения	номер и дата протокола
<i>Институт сервисных технологий</i>	<i>Протокол № 24 от 16.01.2025</i>



ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1. Программа производственной (преддипломной) (далее - преддипломной) практики составлена в соответствии с Приказом «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» Минпросвещения России №762 от 24.08.2022 г (ред. от 20.12.2022), Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России №885/390 от 05.08.2020, а также в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО РГУТИС», принятого протоколом № 1/1 Ученого совета РГУТИС от 18.09.2020г.

Планирование и организация практической подготовки в форме практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практической подготовки в форме практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ООП СПО (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО.

Задачи преддипломной практики:

–закрепление, углубление и совершенствование знаний, умений и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;

–подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями специалиста по туризму и гостеприимству;

–сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в соответствии с полученными индивидуальными заданиями.

3. Место преддипломной практики в структуре ППССЗ

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

4. Формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в форме практической подготовки.

5. Место и время проведения преддипломной практики

Место проведения: в организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и организациями, а также на базовых кафедрах.

Сроки прохождения практики: проводится в соответствии с календарным учебным графиком (3 курс, 6 семестр, 34 – 37 неделя).

Продолжительность 144 часа.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 3

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

а) общие (ОК):

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

б) профессиональные (ПК):

ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания

ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания

ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 4

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести практические навыки:

- анализа, синтеза и критической оценки полученной информации; культурой мышления, навыками использования современных методов обобщения, анализа, восприятия информации;
- анализа социально значимых проблем и процессов;
- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации;
- работы с компьютером как средством управления информацией;
- организации и проведения исследовательской работы;
- обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретацией;
- анализа и самоанализа, способствующими развитию личности научного работника.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести практические умения:

- осуществлять поиск, толкование и применение положений нормативных правовых актов, иных юридических документов;
- использовать полученные в процессе обучения теоретические и практические знания в научном творчестве;
- грамотно использовать научную терминологию, применять общенаучные, частно-научные и специальные методы научного исследования;
- делать обоснованные выводы по результатам проводимого исследования;
- самостоятельно, творчески осуществлять анализ, обработку и систематизацию информации в целях выполнения выпускной квалификационной работы;
- создавать научный текст в соответствии с установленными требованиями к структуре, содержанию и техническому оформлению;
- объективно анализировать результаты собственной научно-исследовательской деятельности;

7. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость практики составляет 144 часа.

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Раздел 1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности; знакомство с рабочим местом; составление подробного графика выполнения предусмотренного планом практики задания (10 часов)	Проверка графика
2.	Раздел 2. Сбор материала для ВКР	Составление рабочего плана и графика выполнения обоснования теоретических проблем по теме выпускной квалификационной работы (дипломного	Проверка правильности оставления дневника, отчета

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 5

		проекта). Постановка целей и конкретных задач. Формулировка рабочей гипотезы. Составление библиографии по теме дипломного проектирования (20 часов)	
3.	Раздел 3. Разработка пояснительной записки дипломного проекта	Анализ предметной области дипломного проекта; знакомство с документацией; изучение существующего технического обеспечения и технологий, имеющихся на предприятии в рамках темы дипломного проектирования (30 часов)	Анализ собранной научной информации; проверка правильности составления дневника, отчета
4.	Раздел 4. Систематизация и обобщение материалов для отчета. Оценка итогов преддипломной практики	Обобщение собранного материала. Определение достаточности и достоверности результатов исследования. Оформление результатов проведенного исследования и их согласование с научным руководителем по теме дипломного проекта (84 часа)	Защита отчета
	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	

8. Образовательные технологии, используемые на преддипломной практике

В процессе прохождения практики применяются научно-исследовательские и структурно-логические (задачные) технологии, представляющие собой поэтапную организацию постановки научных задач, выбора способа их решения, диагностики и оценки полученных результатов, а также современные информационные технологии, специальные методики проведения практических исследований.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

Самостоятельная работа студентов в период прохождения производственной практики (преддипломной) связана с необходимостью сбора и обработки информации для написания выпускной квалификационной работы по выбранной теме исследования. В период практики студент должен использовать следующие учебно-методические материалы:

1. Программа производственной практики (преддипломной).
2. Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы.
3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, основных правовых и нормативно-технических документов, Интернет-ресурсов, периодических изданий по вопросам производственной практики.

Перед прохождением практики студент должен изучить программу практики, обратиться к соответствующей учебной литературе, правовой и нормативной

документации, чтобы быть теоретически подготовленным к изучению вопросов программы на конкретном предприятии (в организации).

Во время прохождения практики, при написании отчёта, выполнении индивидуального задания рекомендуется использовать дополнительную литературу, материалы периодической печати, Интернет-ресурсы.

Аналитический и статистический материал представляются за 2-3 года в виде таблиц и рисунков. Весь изученный и представленный в отчете материал (структура, динамика показателей, соответствие современным тенденциям развития) должен быть проанализирован, сделаны выводы и заключения.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. По итогам производственной практики (преддипломной) обучающимся должен быть подготовлен отчет. Защита результатов практики проводится в виде защиты отчета. Оценка по практике выставляется руководителем практики от института с учетом оценки аттестационного листа.

Характеристика заполняется руководителем практики от профильной организации исходя из экспертной оценки выполняемых обучающимся работ.

10. Процедура оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

По результатам производственной практики (преддипломной) руководителями практики от организации и университета формируется аттестационный лист (Приложение А), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной) (Приложение Б).

Критерии оценивания отчета по прохождению производственной практики (преддипломной):

Оценка	Показатели оценивания
«5»	Студент достиг повышенного уровня сформированности компетенций. Успешно выполнил все задания и рекомендации, данные руководителем. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Работу отличает творческий характер исследований. Выполнена практическая и теоретическая часть работы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет оформлен в соответствии с требованиями, сдан в установленный срок и успешно защищен. Программа практики выполнена. Студент предоставил в полном объеме дневник практики и получил положительную характеристику
«4»	Студент достиг базового уровня сформированности компетенции. Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Студент выполнил все задания по отдельным темам в течение практики. Освоены технические приемы проектных исследований. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок, оформлен в соответствии с требованиями. Подготовлен дневник практики. Программа практики выполнена. Отзыв положительный

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 7

«3»	Студент достиг минимального уровня сформированности компетенций. Обучающимся собран материал по преддипломной практике. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Студент выполнил не все практические задания, рекомендованные руководителем, допустил большое количество ошибок в оформлении дневника практики. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный
«2»	Студент не достиг минимального уровня сформированности компетенции. Обучающийся не знает основ проектирования и не может решить творческие задачи, не развит практический опыт работы над проектом. Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Студент выполнил не все практические задания, рекомендованные руководителем (менее 70%), не подготовил дневник практики. Отзыв отрицательный

12. Формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

В период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся ведёт дневник практики (Приложение В). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы подтверждения практического опыта, полученного на производственной практике (преддипломной). По результатам производственной практики (преддипломной) обучающимся составляется отчёт (Приложение Г), который утверждается руководителем практики от университета.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации:

Раздел (этап) практики, обеспечивающий формирование компетенции	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Раздел 1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности; знакомство с рабочим местом; составление подробного графика выполнения предусмотренного планом практики задания	Проверка графика (последний день практики)
Раздел 2. Сбор материала для ВКР	Составление рабочего плана и графика выполнения обоснования теоретических проблем по теме выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Постановка целей и конкретных задач. Формулировка рабочей гипотезы. Составление библиографии по теме дипломного проектирования	Проверка правильности оставления дневника, отчета (последний день практики)

Раздел 3. Разработка пояснительной записки дипломного проекта	Анализ предметной области дипломного проекта; знакомство с документацией; изучение существующего технического обеспечения и технологий, имеющихся на предприятии в рамках темы дипломного проектирования	Анализ собранной научной информации; проверка правильности оставления дневника, отчета (последний день практики)
Раздел 4. Систематизация и обобщение материалов для отчета. Оценка итогов преддипломной практики	Обобщение собранного материала. Определение достаточности и достоверности результатов исследования. Оформление результатов проведенного исследования и их согласование с научным руководителем по теме дипломного проекта	Защита отчета. (последний день практики)

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Основные источники:

Основные издания

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245> – Режим доступа: по подписке.

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 528 с. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293>– Режим доступа: по подписке.

3. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025220>– Режим доступа: по подписке.

4. Семенова, В. В., Управление персоналом. Основные технологии управления: учебное пособие / В. В. Семенова, Ю. В. Лясникова, В. В. Мазур. — Москва: Русайнс, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-4365-9918-2. — URL: <https://book.ru/book/945232> — Текст: электронный.

5. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск: РИПО, 2022. - 262 с. - ISBN 978-985-895-002-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916342>– Режим доступа: по подписке.

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 9

- Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>. – Режим доступа: по подписке.

Основные электронные издания

Электро-библиотечная система Знаниум <https://znanium.com/>

Образовательная платформа Профобразование <https://profspo.ru/>.

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. <http://www.horeca.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

4. <https://restorator.chef.ru> - журнал "Рестораторшеф"

5. <http://restoranoff.ru> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.

6. Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы работы. РГУТИС, институт сервисных технологий, 2023

14. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Реализация производственной практики (преддипломной) требует распределения студентов в организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в ходе прохождения практики задействовано материально-техническое обеспечение базы практики.

И предполагает наличие Центра бронирования услуг в индустрии гостеприимства

Оборудование:

Учебная мебель, доска, ПК-13, Система Интернет, Poster POS. Облачная система учета, разработанная специально для предприятий общественного питания.