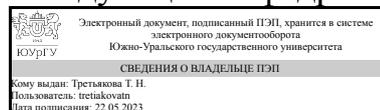


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



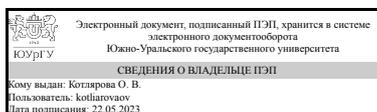
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (сервисная)  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
**Уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Гостиничная деятельность  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Котлярова

## **1. Общая характеристика**

### **Вид практики**

Производственная

### **Тип практики**

сервисная

### **Форма проведения**

Дискретно по видам практик

### **Цель практики**

формирование универсальных и профессиональных компетенций через овладение обучающимися профессиональной деятельностью при реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий на предприятиях гостиничного сервиса

### **Задачи практики**

получение общего представления о работе структурных подразделений гостиничного предприятия, что позволит студенту понять организацию деятельности и механизм эффективной работы предприятия сферы гостеприимства освоение должностных обязанностей и квалификационных характеристик работников основных подразделений гостиничного предприятия с целью совершенствования и развития системы коллективного труда; освоение основных технологических циклов сервиса и процессов предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; воспитание исполнительской дисциплины и умения безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия

### **Краткое содержание практики**

На производственной (сервисной) практике студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по освоению общих технологий гостеприимства на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма (гостиничные комплексы, отели, частные гостиницы, санаторно-курортные комплексы, предприятия питания (кафе, рестораны, столовые, бары и т.д.). Производственная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности в службе управления номерным фондом (служба портье, служба бронирования, горничных) гостиничного предприятия или в службе общественного питания (официант, бармен).

## **2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
<p>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</p>	<p>Знает:основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии</p>
	<p>Умеет:анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг</p>
	<p>Имеет практический опыт:реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>Знает:основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии</p>
	<p>Умеет:толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя</p>
	<p>Имеет практический опыт:выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Знает:основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии</p>
	<p>Умеет:толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя</p>
	<p>Имеет практический опыт:выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,</p>	<p>Знает:технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя</p>
	<p>Умеет:выявлять проблемы, связанные с</p>

обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем
	Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг
	Умеет: организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя
	Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю
ПК-7 способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Организация культурно-досуговой деятельности Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации Мировое гостиничное хозяйство Туристские формальности Гостеприимство народов мира Психология Правоведение Речевая коммуникация Конфликтология История России	Международный туризм Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями Организация спортивно-массовых мероприятий История искусства и дизайна Организация административно-хозяйственной службы гостиницы Практикум по виду профессиональной деятельности Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства

Педагогические технологии	Организация коммерческой службы
Страноведение	гостиницы
Введение в педагогическую деятельность	Экология
Основы медицинских знаний	Политология
Концепции современного естествознания	Безопасность в индустрии туризма и
Гастрономические традиции мира	гостеприимства
Основы российской государственности	Имидж санаторно-курортных комплексов
Организация обслуживания в гостиницах	Документационное обеспечение
Визово-регистрационное обеспечение в	управления предприятиями в индустрии
туризме	туризма и гостеприимства
Культурология	Менеджмент
Историко-культурное наследие региона	Управление персоналом
Философия	Основы педагогического мастерства
Мировая культура и искусство	Безопасность жизнедеятельности
Спортивные и физкультурно-массовые	Фирменный стиль гостиничного
сооружения и тренажеры	предприятия
Социально-экономическая география	Кросс-культурный менеджмент в
современного мира	индустрии гостеприимства
Основы дизайна	Курортно-рекреационные ресурсы
Психодиагностика	Организация инженерной службы
Спортивно-оздоровительные и	гостиницы
физкультурно-оздоровительные	Организация службы приема и
технологии	размещения в санаторно-курортных
Социология	комплексах
Экономика	Инновации в туризме и гостиничном
Фирменный стиль и брендинг	сервисе
	Организация инженерной службы
	санаторно-курортных комплексов
	Технологии и организация услуг питания
	в туризме и гостиничном сервисе
	Основы исследовательской деятельности
	Реклама в туризме и гостиничном сервисе
	Производственная практика (проектно-
	технологическая) (6 семестр)
	Производственная практика
	(преддипломная) (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Социально-экономическая география современного мира	Знает: закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений, классификации стран современного мира Умеет: определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов,

	<p>процессов и явлений на основе географического подхода, анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира</p> <p>Имеет практический опыт: работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности, общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений</p>
<p>Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей</p> <p>Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов</p> <p>Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания</p>
<p>Введение в педагогическую деятельность</p>	<p>Знает: формулирует задачи в соответствии с целью проекта, применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Умеет: демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных</p>

	<p>и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Имеет практический опыт: аргументированного отбора и реализации различных способов решения задач в рамках цели проекта, проявления интереса к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и умений</p>
<p>Мировое гостиничное хозяйство</p>	<p>Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований</p> <p>Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства</p>
<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Знает: конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни, базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства</p> <p>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства, критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства</p> <p>Имеет практический опыт: использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов, применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека</p>
<p>Фирменный стиль и брендинг</p>	<p>Знает: методы разработки стратегии бренда, основные этапы процесса разработки элементов бренда, концепции создания фирменного стиля и методы разработки графических элементов фирменного стиля, понятие тайм менеджмента и методы расчета временных затрат на</p>

	<p>проектирование и производство рекламно-полиграфической продукции</p> <p>Умеет: изучать основные концепции брендинга в рамках поставленных задач, генерировать идеи и разрабатывать фирменный стиль для определенного потребителя, рассчитывать время на основных этапах создания проекта фирменного стиля и брендинга</p> <p>Имеет практический опыт: создания и разработки графических элементов бренда</p>
Педагогические технологии	<p>Знает: свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели; применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы, знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности</p> <p>Умеет: применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития, осуществлять поиск необходимой информации для достижения задач проекта, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков, формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решения конкретных задач проекта</p>

	<p>заявленного качества и за установленное время; публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: основные категории здорового образа жизни, основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи</p> <p>Умеет: использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи</p> <p>Имеет практический опыт: оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения, оказания неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях</p>
<p>Психодиагностика</p>	<p>Знает: психометрические основы современных методик психологической диагностики работы в команде</p> <p>Умеет: разрабатывать, оформлять и использовать психодиагностический инструментарий в профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: проведения и интерпретации психодиагностических методик для составления психологического портрета личности потребителей</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p> <p>Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации</p>

	<p>функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона</p> <p>Умеет: взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p>
<p>Основы российской государственности</p>	<p>Знает: фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в</p>

	<p>федеративном измерении; фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (стабильность, миссия, ответственность и справедливость)</p> <p>Умеет: адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p> <p>Имеет практический опыт: осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; владения навыками самостоятельного критического мышления на основе развитого чувства гражданственности и патриотизма</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе, основные законы и специфику современного естествознания</p> <p>Умеет: применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели, обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации</p> <p>Имеет практический опыт: проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства, использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной</p>

	индустрии
Визово-регистрационное обеспечение в туризме	<p>Знает: виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов, понятие, характеристики и особенности визово-регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: оформления визово-регистрационных документов, ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
Психология	<p>Знает: психологические основы функционирования познавательных, волевых и эмоциональных процессов для понимания собственных психологических особенностей управления временем, основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека</p> <p>Умеет: использовать психологические техники и методы тайм-менеджмента в собственной деятельности, устанавливать гармоничные отношения в работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности</p> <p>Имеет практический опыт: развития мотивационно-волевой сферы личности для осуществления личностного развития и профессионального роста, регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям в процессе профессионального общения и совместной деятельности</p>
Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии	Знает: способы реализации при решении профессиональных задач, теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных технологий

	<p>Умеет: осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность, формулировать задачи, подбирать соответствующие оздоровительные технологии для решения поставленных задач</p> <p>Имеет практический опыт: использования технологий для проведения тестирования различных показателей (физического развития и двигательной активности), разработки программ, составления паспортов здоровья</p>
<p>Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры</p>	<p>Знает: о своих ресурсах и их пределах (временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы, историю строительства спортивных сооружений; классификацию спортивных сооружений; особенности спортивных сооружений для различных видов спорта; состав спортивных сооружений, их габариты, разметку, пропускную способность; правила эксплуатации спортивных сооружений, оборудования и спортивной техники; параметры и оборудование различных спортивных объектов; расположение зрительских мест на трибунах; расположение помещений и устройства для судей и прессы</p> <p>Умеет: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, оценивать состояние готовности спортивного оборудования, спортивного сооружения или объекта спорта к проведению соревнований и мероприятий</p> <p>Имеет практический опыт:</p>
<p>Экономика</p>	<p>Знает: основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макро-уровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов</p> <p>Умеет: осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления</p>

	<p>эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
Туристские формальности	<p>Знает: национальные туристские формальности для организованных групп туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме, понятие и существенные характеристики национальных и международных туристских формальностей</p> <p>Умеет: работать с национальными нормативно-правовыми документами, регулирующими туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу, ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности</p>
Гостеприимство народов мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>

Речевая коммуникация	<p>Знает: особенности письменной и устной коммуникации , особенности речевого и коммуникативного поведения с потребителями услуг</p> <p>Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях, преодолевать трудности взаимопонимания в формате речевой коммуникации</p> <p>Имеет практический опыт: ведения делового разговора с позиций его языковых и логических основ, ведения гармоничного диалога для достижения успеха в процессе речевой коммуникации</p>
Социология	<p>Знает: методы и технологии социологических исследований , понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации</p> <p>Умеет: работать с социологической информацией для осуществлении рыночных исследований и анализа требований клиентов на современном рынке туризма и гостиничных услуг, проводить социологические исследования рынка туристских услуг</p> <p>Имеет практический опыт: использования социологических методов в профессиональной деятельности, проведения социологических исследований потребительского рынка туристских услуг</p>
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона</p> <p>Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации</p>

История России	<p>Знает: механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи, законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса</p> <p>Умеет: анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации, оценивать достижения культуры на основе знания исторического контекста, анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; соотносить факты, явления и процессы с исторической эпохой, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контекстах</p> <p>Имеет практический опыт: выявления и систематизации различных стратегий действий в проблемных ситуациях, владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума</p>
Конфликтология	<p>Знает: основы современных методик психологической диагностики конфликтов на начальном этапе и возможных вариантов их урегулирования, основные категории и понятия конфликтологии, типологию, функции и особенности конфликтов по сферам проявления; сущность, структуру и динамику конфликта</p> <p>Умеет: разрабатывать, оформлять и использовать стандартный инструментарий в профессиональной деятельности при взаимодействии с другими структурными подразделениями гостиничного предприятия, использовать категориальный аппарат в анализе конфликтных ситуаций</p> <p>Имеет практический опыт: проведения и интерпретации диагностических методик бесконфликтного взаимодействия в команде, объективного анализа конфликтов; применять технологии регулирования конфликтов</p>
Основы дизайна	<p>Знает: основные этапы процесса дизайн-проектирования, метод дизайн-мышления, методы активизации поиска идей</p> <p>Умеет: изучать контекст в рамках задачи, выделять основные проблемы, генерировать идеи и производить их отбор, создавать прототипы,</p>

	<p>тестировать их с потребителями, оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов Имеет практический опыт:</p>
<p>Гастрономические традиции мира</p>	<p>Знает: национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира, формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира</p>
<p>Правоведение</p>	<p>Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, антикоррупционное законодательство Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к</p>

	<p>корректировке профессиональной деятельности, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции</p>
Философия	<p>Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности</p> <p>Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и лично значимых философских проблем, формулировать варианты их решений</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p>
Культурология	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества</p> <p>Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в</p>

	современном этнокультурологическом знании
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики</p> <p>Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом</p> <p>Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта</p>

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

#### 5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции об организационных вопросах, знакомство с оборудованием, униформой, ознакомительные беседы о задачах и составе служб средств размещения или питания, рекомендация литературы, видеоматериалов, обзорный маршрут по гостинице (предприятию питания), во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	6
2	Изучение первичных сведений о предприятии (история создания и развития предприятия; ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений; ознакомление с работой основных категорий работников, их должностных инструкций; характеристика материально-технической базы практики)	16
3	Изучение производственной деятельности предприятия (организация и технология работы служб гостиницы/предприятия питания).	8
4	Изучение безопасных аспектов деятельности предприятия	8

	(лицензирование отдельных видов деятельности гостиничного предприятия; страхование туристов, багажа и пр., соблюдение правил и норм по технике безопасности на гостиничном предприятии/предприятии питания)	
5	Прохождение практики в профильной организации, изучение и выполнение обязанностей горничная/официант/бармен по реализации технологического цикла обслуживания потребителей	142
6	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала). Оформление и обработка материалов и составление отчета, содержащего текстовую часть и приложения. Сбор отзывов, подписание дневника практики у руководителя предприятия.	36

## 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2021 №6.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов
1	4	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации, посещает все ознакомительные лекции/экскурсии, согласно план-графика, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи

						<p>отчета по практике; 2 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов; студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации, посещает все ознакомительные экскурсии, согласно план-графика, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике; 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов; студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации, посещает не все ознакомительные экскурсии, согласно план-графика, в том числе организационное собрание по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики, не посещает ознакомительные лекции/экскурсии, согласно план-графика, не посещает организационное собрание по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; Максимальный балл – 3</p>
2	4	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося, прохождение практики в профильной организации в должности горничная/официант/бармен,	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. Студент умеет на высоком уровне использовать полученные

			соблюдая все правила техники безопасности на предприятии			<p>знания на практике, планировать эффективные коммуникации на основе индивидуального подхода к потребителям, имеет практический опыт реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий. Студент знает технику безопасности на предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, а также умеет выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; 2 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя Максимальный балл – 3</p>
3	4	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки:	-	3	<p>3 балла – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики: пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала. Студент умеет анализировать деятельность гостиничного предприятия, проводить сравнительный анализ рынка, составлять и иметь практический опыт использования алгоритма действий по организации и технологии работы служб</p>

						<p>гостиницы/предприятия питания, использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. 2 балла – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично; допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; выполнены подавляющее большинство пунктов практического задания, однако студент не вполне точно характеризует технологию работы в должности «горничная/официант/бармен,» (учитывается полнота и глубина ответа, полнота суждений, умение привести примеры). 1 балл – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 практических задания). Пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке. Максимальный балл – 3</p>
4	4	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	4	<p>1 балл – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. Умеет характеризовать основы деятельности предприятия, использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг или услуг питания, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. На защите студент использует</p>

						презентационный материал 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки
5	4	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по результатам практики 10% – студент участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (сервисной) практики.

Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем один преподаватель выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Описание шкалы оценивания №№ заданий

Формулировка задания Вид контроля (включая текущий) МАКС балл 1) соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр. Отметка посещаемости/ Дневник практики 3 2) соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося (прохождение практики в профильной организации в должности горничная/официант/бармен) Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 3 4) защита отчета по практике; Контрольное

мероприятие промежуточной аттестации: защита отчета по производственной практике 1 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 10 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 3

### 7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	+	+			
УК-2	Умеет: анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг	+	+			
УК-2	Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий	+				
УК-3	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии	+				
УК-3	Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя	+				
УК-3	Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии	+	+			
УК-5	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии		+			
УК-5	Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя		+			
УК-5	Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий		+			
УК-8	Знает: технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя		+	+		
УК-8	Умеет: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем		+			
УК-8	Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия		+			
ПК-1	Знает: структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг			+		
ПК-1	Умеет: организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя		+			
ПК-1	Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю		+			
ПК-7	Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий				+	
ПК-7	Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий				+	
ПК-7	Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и				+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

1. Гостиничное дело журнал Академия торговли и внешнеэкономических связей журнал. - М., 2013-

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. Бланк-задание для прохождения производственной (сервисной) практики
2. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ / сост. М.Н. Малыженко; под ред. Т.Н. Третьяковой. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2019. – 60 с.

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 54603-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 737-ст)
2	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 55817-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1738-ст)
3	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 54599-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 733-ст)
4	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003). Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 03.11.2009 N 496-ст)
5	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного

			питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 N 459-ст)
6	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)
7	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/84576">https://e.lanbook.com/book/84576</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/170481">https://e.lanbook.com/book/170481</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119310">https://e.lanbook.com/book/119310</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/125396">https://e.lanbook.com/book/125396</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
----------------------------	-------------------------	---

ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г. Челябинск, пр. Ленина, 52	Оборудование, предоставляемое предприятием
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостинный двор, г.Троицк	457100, Троицк, Челябинская область, Советская, 109	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО "Мелиот- Бар"	454003, Челябинск, Салавата Юлаева, 17г	Производственный инвентарь и инструменты для работы официанта
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Оборудование, предоставляемое предприятием
ГУП ЧО Гостинный дом "Визит"	454092, город Челябинск, улица Елькина,, дом 76	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Оборудование, предоставляемое предприятием