Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

Красноярск, 2022

Разработчик Тимофеева Анастасия Михайловна, доцент_____

*ФИО, должность*

Программа принята на заседании кафедры _Гостиничного дела_____

«_17_ » февраля 2022 года, протокол № _6__

## 1 Общая характеристика практики

Программа учебной (ознакомительной) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – ознакомительная практика.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – непрерывно; дискретно.

Целью ознакомительной практики является знакомство с деятельностью гостиниц и служб в них, формирование знаний и умений по организации работы горничных, а также приобретение практических навыков по уборке номеров и общественных помещений.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | |
| УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи | Результат обучения 1: демонстрирует знания при поиске, анализе информации для решения поставленных задач |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение поиска, анализа информации для решения поставленных задач |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками поиска, анализа информации для решения поставленной задачи |
| УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи | Результат обучения 1: демонстрирует знания основ критического анализа и синтеза информации для решения поставленной задачи |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками проведения критического анализа и синтеза информации для решения поставленной задачи |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач | Результат обучения 1: демонстрирует знания основ системного подхода для решения поставленных задач |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять системный подход для решения поставленных задач |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками применения системного подхода для решения поставленных задач |
| 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 | |
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач | Результат обучения 1: демонстрирует знания определения ожидаемых результатов решения выделенных задач |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. |
| УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач. | Результат обучения 1: демонстрирует знания при выборе действующих правовых норм в рамках поставленных задач. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками при выборе действующих правовых норм в рамках поставленных задач |
| УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений. | Результат обучения 1: демонстрирует знания способов решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений |
| УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели | Результат обучения 1: демонстрирует знания правил разработки плана мероприятий, направленных на достижение поставленной цели |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели |
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-3.1 Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества. | Результат обучения 1: демонстрирует знания использования стратегии сотрудничества. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять эффективность использования стратегии сотрудничества. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками определения эффективности использования стратегии сотрудничества. |
| УК-3.2 Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей. | Результат обучения 1: демонстрирует знания особенностей поведения и общения разных людей |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение учитывать в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей |
| | Результат обучения 3: демонстрирует способность использовать знания особенностей поведения и общения разных людей. |
| УК-3.3 Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели. | Результат обучения 1: демонстрирует знания способов сотрудничества с другими членами для достижения поставленной цели |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение сотрудничать с другими членами для достижения поставленной цели |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков сотрудничества с другими членами для достижения поставленной цели |
| УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) | |
| УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. | Результат обучения 1: демонстрирует знания основ стиля делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков выбора на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-4.2 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах). | Результат обучения 1: демонстрирует знания ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах). |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах). |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах). |
| УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). | Результат обучения 1: демонстрирует знание речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять речевой этикет и профессиональную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). |
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | |
| УК-5.1 Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности. | Результат обучения 1: демонстрирует знания о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности. |
| УК-5.2 Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. | Результат обучения 1: демонстрирует знания о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение воспринимать в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение восприятия в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | |
| УК-6.1 Эффективно планирует собственное время. | Результат обучения 1: демонстрирует знания планирования собственного времени |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение планировать собственное время. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками планирования собственного времени |
| УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. | Результат обучения 1: демонстрирует знания планирования карьеры с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели собственной деятельности, планировать карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками определения цели собственной деятельности, планирования карьеры с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. |
| УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | |
| УК-7.1 Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует теоретические знания для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует практические умения применять теоретические знания для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения теоретических знаний и практических умений практические умения |
| УК-7.2 Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни | Результат обучения 1: демонстрирует знания использования средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | |
| УК-8.1 Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. | Результат обучения 1: демонстрирует знания о опасных и вредных факторов, влияющих на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять вероятные риски, определять и оценивать опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления вероятных рисков, определения и оценивания опасных и вредных факторов, влияющих на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. |
| УК-8.2 Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. | Результат обучения 1: демонстрирует знания общих принципов обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует понимание общих принципов обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение общими принципами обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. |
| УК-8.3 Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития | Результат обучения 1: демонстрирует знания о факторах вредного влияния производственных процессов |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять факторы вредного влияния производственных процессов и осуществлять действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления факторов вредного влияния производственных процессов и осуществления действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития |
| ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций и программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения потребности в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-1.3 Использует современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | |
| ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | Результат обучения 1: демонстрирует знание безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Результат обучения 1: демонстрирует знание норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| ПК-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере | |
| ПК-4.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий | Результат обучения 1: демонстрирует знание услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| ПК-4.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности | Результат обучения 1: демонстрирует знание современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-4.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |

## 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Знания, полученные при изучении следующих дисциплин, используются при прохождении ознакомительной практики: «Введение в профессиональную деятельность», «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения ознакомительной практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса», «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах», Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов», «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах», а также для производственной практики.

## 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

Разделы практики, трудоемкость и формы контроля для студентов очной формы обучения

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 семестр | | | | |
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей | - | 8 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 2 | Знакомство с услугами, предоставляемыми гостиницей | - | 8 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 3 | Знакомство со службами гостиницы | - | 16 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 4 | Знакомство с административно-хозяйственной службой гостиницы, должностными обязанностями сотрудников службы, организацией их работы | - | 16 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 5 | Знакомство с организацией работы горничной, ассортиментом и характеристикой моющих и чистящих средств, уборочной техникой и инвентарем, комплектацией тележки горничной | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 6 | Текущая уборка номеров: последовательность, технология. Заправка постелей. Информационная папка гостя | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 7 | Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах Зачет по практике за 1 семестр | - | 12 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет |
| | Итого за 1 семестр | - | 108 | |
| 2 семестр | | | | |
| 8 | Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах | - | 12 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 9 | Уборка номеров после выезда гостей: последовательность и технология. Оставленные и забытые гостями вещи | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 10 | Генеральная уборка: периодичность, последовательность, технология | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 11 | Уборка общественных помещений гостиницы: последовательность и технология | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 12 | Хранение и содержание инвентаря, техники, тележки горничной. Приемы раскладки чистого белья для хранения | - | 8 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 13 | Подготовка отчета по практике Зачет по практике за 1 семестр | - | 16 | Отчет по практике |
| | Итого за 2 семестр | - | 108 | |
| | Всего | - | 216 | |

Разделы практики, трудоемкость и формы контроля для студентов заочной формы обучения

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей | - | 8 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 2 | Знакомство с услугами, предоставляемыми гостиницей | - | 8 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 3 | Знакомство со службами гостиницы | - | 16 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 4 | Знакомство с административно-хозяйственной службой гостиницы, должностными обязанностями сотрудников службы, организацией их работы | - | 16 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 5 | Знакомство с организацией работы горничной, ассортиментом и характеристикой моющих и чистящих средств, уборочной техникой и инвентарем, комплектацией тележки горничной | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 6 | Текущая уборка номеров: последовательность, технология. Заправка постелей. Информационная папка гостя | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 7 | Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 8 | Уборка номеров после выезда гостей: последовательность и технология. Оставленные и забытые гостями вещи | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 9 | Генеральная уборка: периодичность, последовательность, технология | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 10 | Уборка общественных помещений гостиницы: последовательность и технология | - | 24 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 11 | Хранение и содержание инвентаря, техники, тележки горничной. Приемы раскладки чистого белья для хранения | - | 8 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 12 | Подготовка отчета по практике<br>Зачет по практике | - | 16 | Отчет по практике |
| | Итого | - | 216 | |

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостинице студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

## 6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическая литература / Московский педагогический государственный университет. - Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. Режим доступа: https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/document?id=339608

2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Санкт-Петербургский государственный университет. - Москва : ФОРУМ, 2022. - 432 с.

3. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с.

4. Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / О.М Сергачева, А.М Тимофеева. - Красноярск : СФУ, 2021. Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=31497

5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. Гос. гуманитар. Ун-т.-Москва : Юрайт, 2016. – 336 с.

6. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие для вузов по специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм» / И. С. Барчуков [и др.]. – 3-е изд., перераб. – Москва : КноРус, 2014. – 167 с.

7. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Гостиничное дело» и «Туризм» / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. – 284 с.

8. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 «Гостиничное дело», 100400.62 «Туризм», специальности 100103.65 «Социально-культурный сервис и туризм» / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с.

9. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учебное пособие / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064

10. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : Учебник / Тимохина Т.Л. - М. : Юрайт, 2016. – 331 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

11. Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А.Д. Чудновский ; Государственный университет управления. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2019. - 400 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Ознакомительная практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах, которые предоставляются на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по ознакомительной практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**
**Титульный лист отчета по практике**

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

---

**ОТЧЕТ ОБ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ**

место прохождения практики

Руководитель от университета _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Студент _____ _____ _____
номер группы, зачетной книжки подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) Исследовательская практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Сафронова Татьяна Николаевна, доцент_____
*ФИО, должность*

Программа принята на заседании кафедры _Гостиничного дела_____

«_17_ » февраля 2022 года, протокол № _6__

## 1 Общая характеристика практики

Программа учебной (исследовательской) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – исследовательская практика.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-7: Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | |
| ПК-7.1: Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать, обобщать результаты исследования, делать выводы |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования прикладных методов для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-7.2: Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

## 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов практика проходит по окончании четвертого семестра. Базами практики служат структурные подразделения университета.

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

Знания, полученные при изучении следующих дисциплин, используются при прохождении исследовательской практики: «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства», «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения исследовательской практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», а также могут использоваться при написании и защите выпускной квалификационной работы.

## 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 | **Подготовительный этап.** Основные направления научных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания. Основные методы научных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания.<br>Выбор темы научного исследования.<br>Разработка плана научного исследования | - | 16 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 2 | **Научно-исследовательский этап.** Подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР | - | 30 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| | Обоснование актуальности темы НИР. Формулировка цели и задач НИР. Определение объекта и предмета НИР | - | 18 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| | Теоретические и экспериментальные исследования | - | 62 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| | Анализ результатов работы. Выявление закономерностей полученных в работе. Разработка рекомендаций и формулирование выводов. | - | 60 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 3 | **Оценочно-результативный этап.** Оформление целей, задач, хода исследований, полученных выводов и рекомендаций в соответствии с действующими нормами | - | 16 | Отчет по практике |
| | Подготовка материалов по теме исследования для выступления на защите отчета (семинары, круглые столы, дискуссии и др.) | - | 14 | Оценка устного выступления |
| | Итого | - | 216 | |

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

## 6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Алексеев, Ю. В. Научно-исследовательские работы (курсовые, дипломные, диссертации). Общая методология, методика подготовки и оформления [Текст] : учебное пособие / Ю. В. Алексеев, В. П. Казачинский, Н. С. Никитина.- Москва : АСВ, 2015. - 120 с. Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930934007.html.

2. Левахин, В. И. Методика научных исследований [Текст] : учебное пособие / В. И. Левахин. - Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 88 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=615292.

3. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум [Текст] / Л. В. Баумгартен. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2016. - 216 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=502143

4. Герасименок В.В. Маркетинг [Текст]: учебник / Под ред. В.В. Герасименко. – 3-е изд. – М.:Проспект, 2016. – 512 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=672940

5. Сафронова, Т.Н. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое обеспечение для 43.03.03.01.01 - Ресторанная деятельность / Т. Н. Сафронова. - Красноярск : СФУ, 2018. Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=16400.

6. Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03 Гостиничное дело] / Т.Н Сафронова. - Красноярск : СФУ, 2019. - Б. ц. - Текст : электронный.

7. Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / Т.Н Сафронова. - Красноярск : СФУ, 2021. - Б. ц. - Текст : электронный. С полным применением ЭО и ДОТ.

8. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах [Текст] : учебное пособие [для вузов по всем направлениям подготовки (квалификация (степень) "бакалавр")] / П. А. Волкова, А. Б. Шипунов.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 96 с. Режим доступа: http://znanium.com/go.php?id=556479.

9. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Гостиничное дело» и «Туризм» / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. – 284 с.

10. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст] : учебное пособие / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. - Москва : "Дашков и К", 2016. - 204 с.

11. Михеева, Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст] : учеб. для вузов по спец. 100103.64 "Социально-

культурный сервис и туризм" / Н. А. Михеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 182 с. - (Учебник для вузов). - Библиогр.: с. 162-165.

12. Наумов В.Н. Маркетинг [Текст]: учебник / В.Н. Наумов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 320 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=505620#

13. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. По направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 349 с.

14. Сафронова, Т. Н. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева, Т. Л. Камоза ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 166 с.

15. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований [Текст] : учебник / А. А. Пижурин, А. А. Пижурин, В. Е. Пятков. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 264 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=502713.

14. Рогожин, М. Ю. Подготовка и защита письменных работ [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / М. Ю. Рогожин.- Москва : Директ-Медиа, 2014. - 238 с. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib_dc/direct_01.06.2020/i-054573020.pdf

17. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник / Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. – 331 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

18. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. Гос. гуманитар. Ун-т.-Москва : Юрайт, 2016. – 336 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»

[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по исследовательской практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Проектно-технологическая практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент_____
*ФИО, должность*

Программа принята на заседании кафедры _Гостиничного дела_____

«_17_ » февраля 2022 года, протокол № _6__

## 1 Общая характеристика практики

Программа производственной (проектно-технологической) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – производственная

1.2 Тип практики – проектно-технологическая

1.3 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | |
| ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПК-8: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-8.1: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства | Результат обучения 1: демонстрирует знание системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| ПК-8.2: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение в команде разрабатывать ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-8.3: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-8.4: Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия | Результат обучения 1: демонстрирует знание систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |
| ПК-9: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-9.1: Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-9.2: Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет | Результат обучения 1: демонстрирует знание программ продвижения услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| ПК-9.3: Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проведения оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

## 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

При прохождении проектно-технологической практики используются знания, полученные при изучении следующих дисциплин: «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Искусство обслуживания в ресторанных заведениях», «Организация труда персонала в ресторанно-гостиничных комплексах», «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «География и культура напитков мира», «Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения проектно-технологической практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах», «Организация обслуживания торжеств», а также для организационно-управленческой практики.

## 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиничным предприятием | - | 8 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 2 | Выполнение производственных заданий и приобретение практических навыков работы на рабочих местах | - | 192 | Заполнение дневника прохождения практики |
| 3 | Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам:<br>- характеристика предприятия | - | | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| | - производственно-технологическая структура гостиничного хозяйства.<br>- характеристика службы питания гостиничного предприятия<br>- организация делопроизводства на гостиничном предприятии<br>- показатели, характеризующие гостиничную деятельность<br>- объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничного предприятия<br>- инженерное оборудование гостиничного предприятия<br>- пожарная безопасность, охрана труда, техника безопасности | | | |
| 4 | Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике<br>Зачет по практике | - | 16 | Отчет по практике |
| | Итого | - | 216 | |

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

## 6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное

дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=529356

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614

4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

7. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=429925

9. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761

11. Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415579

12. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614

13. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62

"Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Проектно-технологическая практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом

подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной (проектно-технологической) практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

**Титульный лист отчета по практике**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

**ОТЧЕТ ПО ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

_____
место прохождения практики

Руководитель от университета _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Студент _____ _____ _____
номер группы, зачетной книжки подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) Организационно-управленческая практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент_____
*ФИО, должность*

Программа принята на заседании кафедры _Гостиничного дела_____

«_17_ » февраля 2022 года, протокол № _6__

## 1 Общая характеристика практики

Программа производственной (организационно-управленческой) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – производственная

1.2 Тип практики – организационно-управленческая

1.3 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |
| ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | Результат обучения 1: демонстрирует знание потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-2.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-2.2: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-2.3: Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание проблем в системе контроля |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений | |
| ПК-3.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-3.2: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-3.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-3.4: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

## 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

При прохождении организационно-управленческой практики используются знания, полученные при изучении следующих дисциплин: «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах», «Организация обслуживания торжеств».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения проектно-технологической практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Финансово-экономический анализ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания», а также для преддипломной практики.

## 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей | - | 8 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 2 | Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам:<br>- характеристика предприятия<br>- организационная структура предприятия<br>- особенности управления производством услуг<br>- управление персоналом | - | 184 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике |
| 3 | Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике<br>Зачет по практике | - | 24 | Отчет по практике |
| | Итого | | 216 | |

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

## 6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное

дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=529356

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614

4 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

5 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

7 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=429925

9 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10 Медлик,С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761

11 Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415579

12 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614

13 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Организационно-управленческая практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной (проектно-технологической) практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные

аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**
**Титульный лист отчета по практике**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

**ОТЧЕТ ПО ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

место прохождения практики

_____

Руководитель от университета _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Студент _____ _____ _____
номер группы, зачетной книжки подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04 (П) Преддипломная практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент_____
*ФИО, должность*

Программа принята на заседании кафедры _Гостиничного дела_____

«_17_ » февраля 2022 года, протокол № _6__

## 1 Общая характеристика практики

Программа производственной (преддипломной) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.5 Виды практики – производственная

1.6 Тип практики – преддипломная

1.7 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.8 Форма проведения – дискретно.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | |
| УК-9.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике | Результат обучения 1: демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике |
| | Результат обучения 2: демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике |
| УК-9.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей | Результат обучения 1: демонстрирует знание методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| УК-9.3: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски | Результат обучения 1: демонстрирует знание финансовых инструментов для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования финансовых инструментов для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | |
| УК-10.1: Понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание негативных последствий экстремизма и терроризма, нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение противодействовать экстремизму и терроризму в профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками противодействия экстремизму и терроризму в профессиональной деятельности |
| УК-10.2: Понимает негативные последствия коррупции, демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, способен противодействовать ей в профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание негативных последствий коррупции, нетерпимого отношения к коррупции |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение противодействовать коррупции в профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками противодействия коррупции в профессиональной деятельности |
| ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | |
| ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание технологических новаций и информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-1.3: Использует современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ОПК-2.1: Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2.2: Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять основные методы и приемы планирования, организации, координациии контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | |
| ОПК-3.1: Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон | Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов и показателей качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки качественного оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| ОПК-3.2: Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) | Результат обучения 1: демонстрирует знание отечественных и международных стандартов качества |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечение, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) |
| ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ОПК-4.1: Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов | Результат обучения 1: демонстрирует знание приемов и методов мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ОПК-4.2: Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий | Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий и приемов продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий |
| ОПК-4.3: Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет | Результат обучения 1: демонстрирует знание методы и приемы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет |
| ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | |
| ОПК-5.1: Способен выполнять экономические расчеты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание экономических расчетов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выполнять экономические расчеты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками экономических расчетов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-5.2: Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение | Результат обучения 1: демонстрирует знание экономических показателей |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками сопоставления экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ОПК-5.3: Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения | Результат обучения 1: демонстрирует знание показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и способов их достижения |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способов их достижения |
| ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | |
| ОПК-6.1: Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области | Результат обучения 1: демонстрирует знание нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками поиска и обоснованного применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области |
| ОПК-6.2: Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание законодательства Российской Федерации, а также норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | |
| ОПК-7.1: Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание правил безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-7.2: Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Результат обучения 1: демонстрирует знание норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение соблюдать требования заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | |
| ОПК-8.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять принципы работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК 8.2: Обеспечивает использование современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности |
| ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования цели и зада деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение |
| ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | Результат обучения 1: демонстрирует знание потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-2.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-2.2: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-2.3: Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание проблем в системе контроля |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений | |
| ПК-3.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-3.2: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-3.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-3.4: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере | |
| ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий | Результат обучения 1: демонстрирует знание услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-4.2: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности | Результат обучения 1: демонстрирует знание современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности |
| ПК-4.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | |
| ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПК-6: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | |
| ПК-6.1: Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| ПК-6.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы | Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса внедрения стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение внедрять разработанные стандарты и регламенты в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| ПК-6.3: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание регламентов и процесса подготовки и прохождения процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| ПК-7: Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | |
| ПК-7.1: Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать, обобщать результаты исследования, делать выводы |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования прикладных методов для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-7.2: Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-7.3: Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности | Результат обучения 1: демонстрирует знание способов нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания |
| ПК-8: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-8.1: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства | Результат обучения 1: демонстрирует знание системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| ПК-8.2: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение в команде разрабатывать ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПК-8.3: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |

| Код и содержание индикатора | Результаты обучения |
|---|---|
| ПК-8.4: Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия | Результат обучения 1: демонстрирует знание систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия |
| ПК-9: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-9.1: Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-9.2: Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет | Результат обучения 1: демонстрирует знание программ продвижения услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет |
| ПК-9.3: Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Результат обучения 1: демонстрирует знание программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проведения оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

## 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

Преддипломная практика является логическим продолжением проектно-технологической и организационно-управленческой практик. Программа преддипломной практики базируются на основании следующих дисциплин: «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Организация труда персонала в ресторанно-гостиничных комплексах», «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях», «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах».

В свою очередь преддипломная практика нацелена на сбор исходного материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

## 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиничным предприятием; знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка; знакомство с корпоративными стандартами предприятия | - | 16 | Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике |
| 2 | Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам:<br>- характеристика предприятия<br>- организационная структура управления | - | 160 | Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике, индивидуальное задание |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы (в часах) | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа | Самостоятельная работа | |
| | - информационное обеспечение анализа деятельности предприятия<br>- экономические показатели работы гостиничного предприятия<br>- характеристика объекта исследования ВКР в данной организации | | | |
| 3 | Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике, индивидуального задания<br>Зачет по практике | - | 40 | Отчет по практике, индивидуальное задание |
| | Итого | | 216 | |

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

## 6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=529356

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург :

Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614

4 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A

5 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

7 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=429925

9 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10 Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761

11 Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415579

12 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614

13 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].-Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Преддипломная практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по ознакомительной практике для проведения

групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**Титульный лист отчета по практике**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

**ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

_____
место прохождения практики

Руководитель от университета _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия _____ _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Студент _____ _____ _____
номер группы, зачетной книжки подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 20__