

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор, проректор
по УР

_____ А.Е.Рудин

Программа практики

Б2.В.01(П)

Производственная практика (технологическая практика)

Учебный план: 2026-2027 43.03.02 ИБК Техн и орг гост услуг ОО №1-1-117.plx

Кафедра: **51** Туристского бизнеса

Направление подготовки:
(специальность) 43.03.02 Туризм

Профиль подготовки: Технология и организация гостиничных услуг
(специализация)

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр		Контактн	Сам. работа	Контроль, час.	Трудоё мкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Практ. занятия				
5	УП	32	75,75	0,25	3	Зачет с оценкой
	ПП	32	75,75	0,25	3	
6	УП	34	181,75	0,25	6	Зачет с оценкой
	ПП	34	181,75	0,25	6	
Итого	УП	66	257,5	0,5	9	
	ПП	66	257,5	0,5	9	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516

Составитель (и):

кандидат экономических наук, Доцент

Бабанчикова Ольга
Анатольевна

кандидат географических наук, Доцент

Воронцова Анна
Владиславовна

От выпускающей кафедры:

Заведующий кафедрой

Бабанчикова Ольга
Анатольевна

Методический отдел:

1 ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ

1.1 Цель практики: сформировать компетенции обучающихся в вопросах технологических аспектов организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

1.2 Задачи практики:

- раскрыть содержание отечественных и международных стандартов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- объяснить технологии мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов;
- выявить специфику работы с индивидуальными и специальными требованиями гостей средств размещения и предприятий общественного питания.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п.

2, при изучении дисциплин:

Социально-культурные технологии в туризме

Организация анимационного обслуживания

Основы организации и технологии обслуживания в индустрии гостеприимства

Брендинг в индустрии гостеприимства

Учебная практика (ознакомительная практика)

Мировой рынок гостиничных услуг

Документационное обеспечение туристского бизнеса

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПК-4: Способен разрабатывать предложения по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	
Знать:	– системы бронирования и оформления услуг в индустрии гостеприимства;
Уметь:	- анализировать актуальные тенденции развития индустрии гостеприимства;
Владеть:	- технологиями мониторинга изменений конъюнктуры рынка услуг в индустрии гостеприимства.
ПК-2: Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	
Знать:	- отечественные и международные стандарты оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Уметь:	– формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных тенденций и технологий.
Владеть:	– технологиями мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	Контактная работа	СР (часы)	Форма текущего контроля
		Пр. (часы)		
Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием. Технологический процесс представления услуг на предприятии	5			О
Этап 1. Вводный инструктаж.		2	11,75	
Этап 2. Нормативная база в индустрии туризма. Техника безопасности.		8	20	
Раздел 2. Технология представления услуг на предприятии.				С,К
Этап 3. Информационные технологии и автоматизации предприятия.		12	20	
Этап 4. Характеристика основных технологических процессов предоставления услуг на туристском предприятии.		10	24	
Итого в семестре		32	75,75	

Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		0,25		
Раздел 3. Технологии разработки и внедрения новых услуг на предприятии индустрии гостеприимства	6			О
Этап 5. Анализ алгоритма проектирования и продвижения новой услуги.		8	40,35	
Этап 6. Система оценки качества предоставления услуг на предприятии.		10	41	
Раздел 4. Выполнение индивидуального задания				ДС
Этап 7. Анализ сильных и слабых сторон организации обслуживания на предприятии.		8	40	
Этап 8. Разработка рекомендаций по оптимизации технологических процессов на предприятии.		8	60,4	
Итого в семестре		34	181,75	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		0,25		
Всего контактная работа и СР по дисциплине		66,5	257,5	

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Описание показателей, критериев и системы оценивания результатов обучения

4.1.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-4	- цены на основные и дополнительные гостиничные услуги; - использовать методы сбора первичных данных в сфере гостеприимства: наблюдение, эксперимент, опрос. - выбирать орудия исследования предпочтений клиентов гостиницы и предприятия общественного питания: анкеты и механические устройства. - навыками определения взаимосвязи предприятия и маркетинговой среды; - проводить мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных услуг с использованием современных методик;
ПК-2	- описывает технологию обслуживания гостей предприятия индустрии гостеприимства; - характеризует основные формы обслуживания в гостиничном бизнесе и сфере организации общественного питания. - выбирает оптимальные пути совершенствования обслуживания; - разрабатывает алгоритм обслуживания гостей предприятия индустрии гостеприимства.

4.1.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
	Устное собеседование
5 (отлично)	Обучающийся выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы полностью соответствуют программе практики и имеют практическую ценность; индивидуальное задание выполнено полностью и на высоком уровне, качество оформления отчета и презентации соответствуют требованиям.
4 (хорошо)	Обучающийся выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы в целом соответствуют программе практики; индивидуальное задание в целом выполнено с несущественными ошибками; качество оформления отчета и / или презентации имеют несущественные ошибки.
3 (удовлетворительно)	Обучающийся не выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы в целом соответствуют программе практики; индивидуальное задание выполнено с существенными ошибками; качество оформления отчета и / или презентации имеют многочисленные существенные ошибки.
2 (неудовлетворительно)	Обучающийся не выполнил все этапы прохождения практики; не смог справиться индивидуальным заданием; отчет к защите не представлен.

4.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

4.2.1 Перечень контрольных вопросов

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 5	
1	Назовите наиболее важные нормативные акты, регулирующие туристскую и гостиничную деятельность в РФ. Обозначьте их основные положения.
2	Назовите наиболее перспективные на ваш взгляд туристские направления
3	Назовите основные подходы к классификации средств размещения и предприятий общественного питания.
4	Назовите несколько крупнейших гостиничных сетей, представленных в России. Какие у них особенности и общие черты?
5	Перечислите преимущества и недостатки наиболее распространенных сайтов «on-line» бронирования гостиниц и авиабилетов
6	Сопоставьте основные виды услуг предприятий индустрии гостеприимства в соответствии с предпочтениями различных целевых групп.
7	Дайте характеристику технологии обслуживания клиентов в гостинице.
Семестр 6	
8	Проанализируйте должностные инструкции работников гостиницы. Выявите наиболее важные аспекты.
9	Назовите основные виды организационной структуры гостиничного предприятия. Дайте краткую характеристику одному из них.
10	Проанализируйте маркетинговую деятельность гостиничного предприятия. Выделите сильные и слабые стороны.
11	Назовите основные службы отеля, перечислите их функции.
12	Назовите основные подходы к ценообразованию, используемые предприятиями сферы гостеприимства
13	Назовите основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия
14	Разработайте форму анкеты для сбора первичных данных о предпочтениях гостя.
15	Правовые и социальные нормы, регулирующие отношения в индустрии гостеприимства.

4.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений (навыков и (или) практического опыта деятельности)

4.3.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

4.3.2 Форма проведения промежуточной аттестации по практике

Устная

+

Письменная

Компьютерное тестирование

Иная

4.3.3 Требования к оформлению отчётности по практике

До окончания периода прохождения практики обучающийся предоставляет руководителю практики:

1. письменный отчет, выполненный в соответствии с требованиями;
2. отзыв руководителя практики от предприятия;
3. презентацию.

4.3.4 Порядок проведения промежуточной аттестации по практике

По результатам прохождения практики обучающимися проводится аттестация в виде зачета с оценкой.

Аттестация проводится на основании анализа содержания отчета, собеседования, отзывов руководителей практики, оценки, выставленной обучающемуся на базе практики.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
5.1.1 Основная учебная литература				
Руденко, Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbooks.hop.ru/99368.html

Виноградова, С. А., Сорокина, Н. В., Жданова, Т. С.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2020	<a href="https://www.iprbooks
hop.ru/137762.html">https://www.iprbooks hop.ru/137762.html
Удалова, И. Б., Удалова, Н. А., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2023	<a href="https://www.iprbooks
hop.ru/137761.html">https://www.iprbooks hop.ru/137761.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Веселова, Н. Ю.	Организация туристской деятельности	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2019	<a href="http://www.iprbooksh
op.ru/83129.html">http://www.iprbooksh op.ru/83129.html
Медлик, С., Инграм, Х., Павлов, А. В.	Гостиничный бизнес	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2017	<a href="http://www.iprbooksh
op.ru/71186.html">http://www.iprbooksh op.ru/71186.html
Бабанчикова О.А., Шамова М.А., Погодина В.Л.	Практика (учебная ознакомительная, учебная исследовательская, производственная технологическая, производственная организационно- управленческая, производственная преддипломная)	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2025	<a href="http://publish.sutd.ru/
tp_ext_inf_publish.ph
p?id=202542">http://publish.sutd.ru/ tp_ext_inf_publish.ph p?id=202542

5.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Информационно – правовой портал ГАРАНТ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.garant.ru>

Компьютерная справочно-правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. URL:

<http://www.consultant.ru>

5.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftOfficeProfessional

Microsoft Windows

СПС КонсультантПлюс

Sell Connect учебный (Амадеус)

5.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Аудитория	Оснащение
Компьютерный класс	Мультимедийное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-