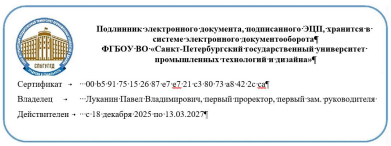
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Программа практики

Б2.О.01(У) Учебная практика: ознакомительная практика

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
2	УП	39,75	0,25	3	Зачет с оценкой
	ПП	39,75	0,25	3	
Итого	УП	39,75	0,25	3	
	ПП	39,75	0,25	3	

Санкт-Петербург
2026

Программа практики составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук,заведующий кафедрой — Лосева Ольга Сергеевна

От выпускающей кафедры: Лосева О.С.
Заведующий кафедрой

Методический отдел: Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ

1.1 Цель практики: Целью проведения учебной ознакомительной практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры гостиничного предприятия и действующей в нём системы управления;
- ознакомление с содержанием основных трудовых функций, выполняемых на предприятии;
- изучение особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- изучение современных тенденций развития индустрии гостеприимства;
- изучение гостиничных услуг;
- изучение нормативно- правовых актов в деятельности гостиничных предприятий;
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков в будущей профессиональной деятельности;
- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

1.2 Задачи практики:

Задачи проведения учебной практики:

- изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры гостиничного предприятия и действующей в нём системы управления;
- ознакомление с содержанием основных трудовых функций выполняемых на предприятии;
- изучение особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- изучение современных тенденций развития индустрии гостеприимства;
- изучение гостиничных услуг;
- изучение нормативно- правовых актов в деятельности гостиничных предприятий;-
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков в будущей профессиональной деятельности;
- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Знать: правила, нормы, особенности и технологии межличностной и групповой коммуникации в гостиничном и ресторанном деле.
Уметь: применять методы социального взаимодействия для реализации своей роли и коммуникаций внутри команды; использовать вербальные и невербальные средства для конструктивного взаимодействия с членами команды.
Владеть: навыками эффективного социального взаимодействия и работы в команде; способами разрешения простых межличностных конфликтов в процессе выполнения задания.
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Знать: современные формы и каналы деловой коммуникации (в том числе цифровые); этические и стилистические нормы подготовки профессиональной документации и публичных выступлений; основные нормы и правила делового этикета на русском и иностранном языке при установлении контактов с гостями и партнерами в сфере гостеприимства; принятые форматы устной и письменной коммуникации в гостиничном и ресторанном бизнесе; стандартные лексические минимумы на иностранном языке для выполнения ознакомительных заданий.
Уметь: адаптировать стиль общения под конкретную деловую ситуацию и целевую аудиторию; вести деловую переписку, составлять служебные записки, отчёты и презентационные материалы; вести на русском и иностранном языке диалог-расспрос при сборе информации о деятельности предприятия в ходе ознакомительной практики.
Владеть: навыками подготовки и оформления текстов профессиональной направленности на русском и иностранном языках; навыками использования современных средств коммуникации в соответствии с нормами делового этикета; навыками устного профессионального общения на государственном языке с сотрудниками служб приема, размещения, питания и хозяйственных служб в период ознакомительной экскурсии по предприятию

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Знать: особенности различных культур в социально-историческом, этическом и философском контексте, специфику межличностного взаимодействия в профессиональной среде.
Уметь: эффективно осуществлять межличностную коммуникацию с учетом разнообразия межкультурного взаимодействия
Владеть: навыками восприятия и общения в условиях межкультурного разнообразия общества в профессиональной среде.
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Знать: принципы и инструменты самообразования, повышения профессиональной квалификации и профессионального роста; принципы тайм-менеджмента и приоритизации задач в условиях многозадачности гостинично-ресторанного предприятия; методы анализа личных временных затрат (хронометраж) при выполнении ознакомительных заданий на рабочих местах.
Уметь: эффективно управлять собственными интеллектуальными и материальными ресурсами; планировать свой рабочий день во время прохождения практики с учётом графика работы различных служб отеля и ресторана; оценивать эффективность использования времени при выполнении поручений наставника; определять свои профессиональные дефициты по итогам ознакомления с деятельностью предприятия.
Владеть: навыками самосовершенствования, саморазвития, повышения профессиональной квалификации, построение комплексной системы развития профессиональных умений и навыков с учетом требований профессиональной сферы: навыками ведения дневника практики как инструмента рефлексии и самоанализа; способностью корректировать индивидуальную траекторию обучения на основе полученного практического опыта в индустрии гостеприимства.
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знать: роль и значение активного и здорового образа жизни.
Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья в целях обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Владеть: навыками ведения активного и здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
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
Знать: основные источники техногенных рисков на предприятии, признаки их возникновения и порядок действий в случае их реализации.
Уметь: описать мероприятия по обеспечению безопасности производственной деятельности на предприятии.
Владеть: навыками использования методов и средств защиты для обеспечения безопасных условий труда и в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения.
УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Знать: принципы, формы, методы профилактики экстремистских и террористических проявлений; основные принципы и содержание антикоррупционного законодательства
Уметь: критически оценивать возникающие ситуации, отражающие проявления экстремизма и терроризма в практической деятельности; применять антикоррупционное законодательство на практике, анализировать причины появления коррупционного поведения в обществе, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме
Владеть: навыками профилактической работы, направленной на предупреждение экстремистской деятельности и вовлечения в террористические организации; основами антикоррупционной деятельности, навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	Контактная работа*	СР (часы)

		Пр. (часы)	
Раздел 1. Выдача индивидуального задания			
Этап 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и правилам внутреннего распорядка.		8	3
Раздел 2. Выполнение индивидуального задания			
Этап 2. Знакомство с предприятием гостеприимства, его организационной и функциональной структурой. Общая характеристика гостиничного предприятия		10	5
Этап 3. Изучение нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей деятельность организации. Структура гостиницы		10	5
Этап 4. Организация питания гостей в гостинице	2	10	3
Этап 5. Дополнительные услуги отеля		10	6
Раздел 3. Оформление отчета по практике			
Этап 6. Написание отчёта с выводами о текущем уровне сервиса.		10	7,75
Раздел 4. Проверка и защита отчета по практике			
Этап 7. Защита письменного отчёта, содержащего описание предприятия, результаты исследований и перечень практических рекомендаций для руководителя.		10	10
Итого в семестре		68	39,75
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		0,25	
Всего контактная работа и СР по практике		68,25	39,75

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов прохождения практики
УК-3	Способен организовать работу малой группы из двух-трёх человек для выполнения общего задания в гостинице, распределив роли и проконтролировав результат.
УК-4	Способен грамотно строить устное и письменное общение с гостями и коллегами в стандартных ситуациях обслуживания.
УК-5	Способен анализировать культурные особенности и социальные нормы для бесконфликтного общения с гостями и коллегами в гостиничной среде.
УК-6	Способен планировать собственное рабочее время, анализировать свои ошибки и корректировать действия на основе замечаний руководителя практики.
УК-7	Способен оценивать уровень физической подготовки и соблюдать режим труда и отдыха для сохранения работоспособности.
УК-8	Способен оценивать риски, соблюдать нормы безопасности и действовать в штатных и внештатных ситуациях на объекте практики.
УК-10	Способен оценить финансовые последствия решений и выстроить личный бюджет на основе анализа доходов и расходов в условиях гостиничной деятельности.

5.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
	Устное собеседование
5 (отлично)	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил материал при прохождении практики; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – делает выводы и обобщения; – содержание отчета по практике обучающегося полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся четко выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся ясно и аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы;

	– обучающийся точно и грамотно использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
4 (хорошо)	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил материал при прохождении практики; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – делает выводы и обобщения; – содержание отчета по практике обучающегося полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся грамотно использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
3 (удовлетворительно)	– обучающийся усвоил материал при прохождении практики; – не четко излагает его и делает выводы; – содержание отчета по практике обучающегося не полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся не до конца соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся недостаточно точно выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся не использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
2 (неудовлетворительно)	– обучающийся не усвоил материал при прохождении практики; – содержание отчета по практике обучающегося не соответствует требованиям к нему; – обучающийся не соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся не может выделить основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся не может аргументировано излагать материал; – отсутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся не может использовать профессиональную терминологию при защите отчета по практике.

5.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов прохождения практики

5.4.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 2	
1	Почему развитие рассматриваемого вами сегмента гостиничного рынка актуально на данный момент времени?
2	Какие образовательные Интернет-ресурсы Вы использовали при подборе информации для отчёта?
3	С какими ограничениями в использовании цифровых технологий Вы столкнулись при написании отчёта по практике?
4	Каким образом Вы управляли своим временем при написании различных разделов отчёта?
5	Какой раздел занял в вашем исследовании наибольшее количество времени и почему?
6	Назовите направления оптимизации вашей работы над исследованиями?
7	Как бы Вы выстроили процесс работы над отчётом учебной практики, учитывая допущенные ошибки в процессе работы?
8	Какие перспективные методы информационных технологий и искусственного интеллекта, используемых в гостиничном бизнесе, Вы знаете?
9	Какие формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания Вы изучили?

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов прохождения практики
5.4.1 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»

5.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по практике

Устная	+	Письменная	+	Компьютерное тестирование		Иная	

5.4.3 Порядок проведения промежуточной аттестации по практике

1. Защита отчета. Обучающийся предоставляет руководителю практики письменный отчет о выполнении индивидуального задания. К отчету прилагаются документы с места прохождения практики, заверенные руководителем предприятия .

2. Оценка руководителя. Руководитель практики проверяет отчет и дает отзыв о работе студента, характеризуя уровень сформированных профессиональных умений.

3. Дифференцированный зачет. Итоговая аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Результат определяется на основе качества отчета, отзыва руководителя и ответов студента на вопросы по содержанию практики .

4. Критерии оценки. Учитывается полнота выполнения программы практики, своевременность и правильность оформления документации, а также проявленная инициатива и соблюдение стандартов сервиса.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
5.1.1 Основная учебная литература				
Демьяненко С. Р.	Ресторанный менеджмент	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2017	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2017660
Дерканосова, А. А., Домбровская, Я. П., Белокурова, Е. В.	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий)	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119655.html
Родионова, Н. С., Домбровская, Я. П., Дерканосова, А. А., Белокурова, Е. В.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119656.html
Руденко, Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/99368.html
Лисевич, А. В., Лунтова, Е. В.	Маркетинг в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102272.html
Ромат Е., Сендеров Д.	Реклама: Учебник для вузов. 8-е изд. Стандарт третьего поколения. — (Серия «Учебник для вузов»)	Санкт-Петербург: Питер	2022	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=379960
Удалова, И. Б., Удалова, Н. А., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/102274.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Жигалова Н. Г.	Медиатекст в информационном пространстве	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2025	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2025205
Лысикова, О. В., Лысикова, Н. П.	Имиджелогия и связи с общественностью в социокультурной и туристической сферах	Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ	2021	https://www.iprbookshop.ru/122621.html

6.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

База открытых данных Минтруда (mintrud.gov.ru/opendata),
ИСТИНА (istina.fnkcrr.ru),
Единый реестр классификации (varna74.ru),
КонсультантПлюс (consultant.ru),
Гарант (garant.ru), э
лектронная библиотека Book.ru (book.ru),
портал Наш.дом.рф (наш.дом.рф),
Российский союз туриндустрии (rostourunion.ru),
Российская гостиничная ассоциация (rga.ru),
Федерация рестораторов и отельеров (frio.ru).

6.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

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

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска