

Автономное образовательное учреждение  
высшего образования Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ГИЭФПТ

 ВР Ковалев  
«31» августа 2020 г.

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ)**

Направление подготовки

**43.03.01 – Сервис**

(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы  
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Форма обучения

заочная

Гатчина  
2020

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис, направленность (профиль) образовательной программы - Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: руководитель ОП  / Заборовская О.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами «27» августа 2020 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой  / Заборовская О.В.

## Содержание

	с.
1.Наименование вида практики, способа и формы (форм) ее проведения .....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.Место практики в структуре образовательной программы.....	10
4.Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах.....	11
5.Содержание практики.....	12
6.Формы отчетности по практике.....	17
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике .....	20
7.1.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики .....	20
7.2.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	20
8.Перечень учебной литературы и ресурсов сети «интернет», необходимых для проведения практики .....	23
9.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	26
10.Описание материально-технической базы, необходимой для прохождения практики .....	27
Приложение 1.Титульный лист отчета о практике.....	28
Приложение 2.Дневник практики студента .....	29

## **1. НАИМЕНОВАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ (ФОРМ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

Учебная практика (ознакомительная практика) является частью практической подготовки выпускников. Учебная практика (ознакомительная практика) студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 – Сервис (направленность (профиль) подготовки – «Организация услуг гостеприимства и общественного питания») проводится в целях получения умений и навыков в области углублённого ознакомления с особенностями функционирования современной сферы услуг, регулирования деятельности предприятий, организацией процесса оказания услуг, спецификой сервисной деятельности, а также умений и навыков практической работы по анализу и выявлению характеристик деятельности предприятий в различных отраслях сервиса (организаций, в которых протекают процессы сервиса, обеспечивающие предоставление услуг потребителю в системе согласованных условий и клиентурных отношений) на основе использования знаний, приобретенных в процессе обучения (область профессиональной деятельности включает сервис и оказание услуг населению). В итоге прохождения учебной практики (ознакомительной практики) у студента должны быть достигнуты результаты обучения, соответствующие этапу формирования профессиональных компетенций, необходимых для последующей работы в сфере сервиса в рамках осуществления организационно-управленческого и сервисного типов профессиональной деятельности.

**Видом практики**, описываемой настоящей программой, является учебная практика. **Тип практики:** ознакомительная практика.

**Способы проведения практики** с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта: стационарная.

**Форма практики:** распределённая.

**Форма организации образовательной деятельности при реализации практики:** практическая подготовка

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ознакомительная практика ориентирована на освоение определённых этапов формирования следующих компетенций:

### Универсальные компетенции:

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

### Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса;

ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса;

ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Компетенции, формируемые в процессе прохождения организационно-управленческой практики, конкретизированы в таблице 1, где отражены умения и навыки, которые необходимо получить.

**Таблица 1 - Умения и навыки, приобретаемые в процессе прохождения практики**

Компетенция	Этап формирования компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	1 этап	ИУК – 1.1 – понимает сущность общих и специальных методов познания, определяет области их применения	<b>Умения:</b> определять области применения общих и специальных методов познания при работе с информацией, характеризующей развитие сферы сервиса систематизировать и критически анализировать информацию для решения поставленных задач

		<p>ИУК-1.2 – определяет источники, находит, систематизирует и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач</p>	<p><b>Навыки:</b> корректного применения общих и специальных методов познания при работе с информацией, характеризующей развитие сферы сервиса</p> <p><b>Умения:</b> применять методы анализа, синтеза и сравнения при работе с информацией, характеризующей развитие сферы сервиса</p> <p><b>Навыки:</b> определения источников информации, их отбора исходя из поставленных задач решения поставленных задач на основе системного подхода с использованием полученной информации</p>
<p>УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	1 этап	<p>ИУК-4.1 – использует знания основных норм и правил русского языка для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах</p>	<p><b>Умения:</b> учитывать нормы и правила русского и (или) иностранного языков, а также требования культуры речи при подготовке устных публичных выступлений и презентаций результатов работы по конкретным проблемам сервисной деятельности учитывать нормы и правила русского языка, а также требования культуры речи и правила использования специальной терминологии при подготовке письменных аналитических обзоров и презентаций по заданным темам в сфере сервисной деятельности;</p> <p><b>Навыки:</b> устных публичных выступлений и проведения презентаций результатов работы по конкретным проблемам сервисной деятельности; написания письменных аналитических обзоров и подготовки презентаций по заданным темам в сфере сервисной деятельности с</p>

		ИУК-4.2 – использует знания основных норм и правил иностранного языка для осуществления коммуникации в устной и письменной формах	использованием специальной терминологии; <b>Умения:</b> Использовать иноязычную литературу при подготовке письменных аналитических обзоров по заданным темам в сфере сервисной деятельности; <b>Навыки:</b> написания письменных аналитических обзоров по заданным темам в сфере сервисной деятельности с использованием иноязычной литературы;
ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса;	1 этап	ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса  ИОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации	<b>Умения:</b> Идентифицировать потребности в использовании информационно-коммуникационных технологий для целей информационного обеспечения деятельности в определенной отрасли сферы услуг; <b>Навыки:</b> Обобщения направлений технологических инноваций и потребностей в информационном обеспечении в сервисной деятельности в определенной отрасли сферы услуг  <b>Умения:</b> Осуществлять поиск и исследовать направления технологических новаций и существующих современных программных продуктов в сервисной деятельности в определенной отрасли сферы услуг; <b>Навыки:</b> Описания необходимых ресурсов и условий для внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации в определенной отрасли сферы услуг;

		ИОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации	<b>Умения:</b> Осуществлять поиск и исследовать виды доступных информационно-коммуникационных технологий с учётом поставленных практических задач сервисной деятельности <b>Навыки:</b> Использования выбранных видов информационно-коммуникационных технологий в соответствии с решением поставленных практических задач сервисной деятельности
ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса;	1 этап	ИОПК-6.1. Осуществляет поиск и применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной сфере	<b>Умения:</b> Определять составнеобходимой нормативно-правовой документации для организации сервисной деятельности в различных отраслях сферы услуг осуществлять поиск нормативно-правовой документации, необходимой для обеспечения защиты прав потребителей <b>Навыки:</b> Формирования правового поля деятельности предприятия сферы услуг на конкретной территории Применения правовых норм для решения конкретных практических ситуаций сервисной деятельности, связанных с защитой прав потребителей
ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании	1 этап	ИОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности	<b>Умения:</b> Определять составнеобходимых требований безопасного обслуживания в различных отраслях сферы услуг <b>Навыки:</b> Разработки примерных правил обслуживания в конкретной отрасли сферы услуг с учетом



<p>выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>		<p>ИОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно- правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности</p>	<p>требований безопасности</p> <p><b>Умения:</b> Систематизировать положения нормативно- правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности</p> <p><b>Навыки:</b> Анализа содержания инструкций по охране труда и технике безопасности обслуживания в конкретной отрасли сферы услуг с учетом положений соответствующих нормативно- правовых актов</p>
---	--	---	--

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (ознакомительная практика) Б2.В.01(П) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и относится к Блоку 2 «Практика», направления подготовки 43.03.01 – Сервис (направленность (профиль) образовательной программы – Организация услуг гостеприимства и общественного питания).

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины учебного плана, в которых осваивается компетенция
УК-1	нет	Философия Прикладная математика	Методы исследования в профессиональной деятельности Производственная практика (преддипломная практика)
УК-4	нет	Русский язык и культура речи Иностранный язык	Иностранный язык Иностранный язык делового общения / <i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i> Документационное обеспечение управления Управление коммуникативными процессами / <i>Человек и его потребности</i> Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (преддипломная практика)
ОПК-1	нет	Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение в сервисе	Инновационные технологии в сервисе Производственная практика (преддипломная практика)
ОПК-6	нет	Правоведение	Стандартизация, сертификация, экспертиза и диагностика Производственная практика (преддипломная практика)
ОПК-7	нет	Безопасность жизнедеятельности	Охрана труда и техника безопасности

			Производственная практика (преддипломная практика)
--	--	--	---

#### **4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ**

Объем практики в зачетных единицах составляет - 6 зачетных единиц, продолжительность в часах – 216 академических часов. Проводится в 1 и 2 семестрах.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Организация процесса прохождения учебной практики (ознакомительной практики) осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ГИЭФПТ.

**Место прохождения** учебной практики (ознакомительной практики) – ГИЭФПТ (межкафедральная лаборатория сервисных и социальных технологий).

Содержание практики определяется содержанием формируемых компетенций.

**Выполнение аналитических заданий (первая часть программы практики)**

1. Работа с информационно-справочными правовыми системами, порталами, официальными сайтами органов государственного и муниципального управления, организаций сферы сервиса. Информация ищется по данным интернет-источников (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1).
2. Федеральные нормативно-правовые документы, регулирующие отношения в конкретной отрасли сервисной деятельности (в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
3. Региональные нормативно-правовые документы, регулирующие развитие сферы услуг (на примере конкретного субъекта Федерации в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
4. Муниципальные нормативно-правовые документы, регулирующие развитие сферы услуг (на примере конкретного муниципального образования в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
5. Обзор публикаций на русском и иностранном языках в библиотечных системах по теме в соответствии с индивидуальным заданием (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1, ИУК-4.2).
6. Правила безопасного обслуживания. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания (или гостеприимства – по выбору студента) (в регионе в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-7.1., ИОПК-7.2).
7. Технологические инновации, программное обеспечение информационно-коммуникационные технологии, используемые в сфере общественного питания (или гостеприимства – по выбору студента) (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИОПК-1.1, ИОПК-1.2, ИОПК-1.3).
8. Правила оказания услуг общественного питания (либо Правила предоставления гостиничных услуг – по выбору: общая характеристика (ИОПК-6.1).

## 9. Выполнение практического задания (Вторая часть программы практики)

Вторая часть программы включает выполнение одного из двух заданий (по выбору).

**Задание 1.** Каждому студенту в индивидуальном задании указываются возможные для выбора субъекты РФ. Студент в соответствующем регионе - субъекте Федерации выбирает муниципальное образование (любое). С использованием открытых источников информации даёт аналитическую характеристику развития сферы услуг общественного питания.

### Вопросы к изучению:

**Аналитическая характеристика развития сферы услуг общественного питания в муниципальном образовании (указывается конкретное название муниципального образования и субъект РФ) (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1).**

1. Общая характеристика муниципального образования.
2. Виды предприятий общественного питания, представленные в муниципальном образовании (рестораны и кафе с полным ресторанным обслуживанием, предприятия общественного питания с обслуживанием на вынос, рестораны быстрого обслуживания и самообслуживания, кафетерии, столовые, буфеты, бары, коктейльные залы).
3. Количественные данные, характеризующие развитие сферы общественного питания в муниципальном образовании (подбираются по любым доступным источникам, по отчётам администрации муниципального образования) либо могут быть посчитаны самостоятельно, например, по данным какого-либо сайта).
4. Сравнительная характеристика предприятий общественного питания. Выбирается 3 предприятия общественного питания одного вида (см.п.2), которые работают на территории муниципального образования. Результаты исследования представляются в таблице. После таблицы делаются выводы о том, какие сравнительные конкурентные преимущества имеются у кафе. Образец таблицы представлен ниже.

Таблица 1 – Сравнительная характеристика предприятий общественного питания (указывается конкретный вид) на территории \_\_\_\_\_ муниципального образования (указывается конкретное муниципальное образование субъекта РФ)

Название предприятия	Кафе «Ромашка»	Кафе «Встреча»	Кафе «Уют»
Расположение (адрес, характеристика района, )*			
Режим работы**			
Наличие			

обслуживания (на вынос)***			
Целевая аудитория****			
Ценовая политика*****			
Реклама, продвижение услуг*****			
Самостоятельно придуманный признак сравнения*****			

#### Примечания:

\*- указывается адрес и дается характеристика района (центральный, окраинный, рядом с вокзалом, рядом с образовательными учреждениями – на основе данных карты либо их рекламы и т.п.)

\*\* - указывается режим работы, отмечается наличие или отсутствие перерывов, работу в выходные дни

\*\*\*- указывается, есть или нет, если не нашли информацию, указываете «нет информации»

\*\*\*\*- на основании изучения сайта, страницы в социальных сетях, рекламы, отзывов клиентов на специализированных сайтах описываете целевую аудиторию (кто является посетителями кафе)

\*\*\*\*\* - на основе доступных данных (в т.ч. отзывов) даётся характеристика уровня цен, среднего чека

\*\*\*\*\* - изучается деятельность по продвижению услуг (наличие рекламных объявлений, наличие акций, карт лояльности клиентов и т.п.)

\*\*\*\*\* - необходимо придумать еще один признак сравнения для анализа деятельности предприятий и выполнить сравнение

**Задание 2.** Каждому студенту в индивидуальном задании на 1 семестр были указаны возможные для выбора субъекты РФ. Студент в соответствующем регионе - субъекте Федерации выбирает муниципальное образование (любое). С использованием открытых источников информации даёт аналитическую характеристику развития сферы услуг гостеприимства (услуг средств размещения). Субъект Федерации и муниципальное образование должны совпадать с теми, которые студент выбрал в задании 1.

#### Вопросы к изучению:

**Аналитическая характеристика развития сферы услуг гостеприимства в муниципальном образовании (указывается конкретное название муниципального образования и субъект РФ) (ИУК-1.2, ИУК-4.1).**

1. Общая характеристика муниципального образования (совпадает с п.1 из задания 1 по практике). Основные моменты – расположение, численность населения, какие сферы экономики развиты, средняя заработная плата и т.п.

2. Виды предприятий, предоставляющих услуги размещения, представленные в муниципальном образовании.

3. Количественные данные, характеризующие развитие сферы гостиничного бизнеса в муниципальном образовании (подбираются по любым доступным источникам, по отчётам администрации муниципального образования) либо могут быть посчитаны самостоятельно, например, по данным какого-либо сайта).

4. Сравнительная характеристика предприятий, предоставляющих услуги размещения. Выбирается 3 предприятия одного вида (см.п.2), которые работают на территории муниципального образования. Результаты исследования представляются в таблице. После таблицы делаются выводы о том, какие сравнительные конкурентные преимущества имеются у данного вида предприятий гостеприимства. Примерный образец таблицы представлен ниже.

Таблица 2 – Сравнительная характеристика предприятий гостиничного бизнеса (указывается конкретный вид) на территории \_\_\_\_\_ муниципального образования (указывается конкретное муниципальное образование и субъект РФ)

Название предприятия	Городская гостиница «Солнышко»	Городская гостиница «Надежда»	Городская гостиница «Уютный дом»
Расположение (адрес, характеристика района, )*			
Режим работы**			
Наличие обслуживания (на вынос)***			
Целевая аудитория****			
Ценовая политика*****			
Реклама, продвижение услуг*****			
Самостоятельно придуманный признак сравнения*****			

Примечания:

\*- указывается адрес и дается характеристика района (центральный, окраинный, рядом с вокзалом, рядом с образовательными учреждениями – на основе данных карты либо их рекламы и т.п.)

\*\* - указывается режим работы, отмечается наличие или отсутствие перерывов, работу в выходные дни

\*\*\*- указывается, есть или нет, если не нашли информацию, указываете «нет информации»

\*\*\*\*- на основании изучения сайта, страницы в социальных сетях, рекламы, отзывов клиентов на специализированных сайтах описываете целевую аудиторию (кто является основным клиентом гостиницы)

\*\*\*\*\* - на основе доступных данных (в т.ч. отзывов) даётся характеристика уровня цен, стоимости номеров

\*\*\*\*\* - изучается деятельность по продвижению услуг (наличие рекламных объявлений, наличие акций, карт лояльности клиентов, возможности онлайн бронирования и т.п.)

\*\*\*\*\* - необходимо придумать еще один признак сравнения для анализа деятельности предприятий и выполнить сравнение

**Индивидуальные задания** определяют регион выполнения заданий, а также при необходимости – отрасль и степень подробности выполнения заданий.



## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

По итогам прохождения учебной практики (ознакомительной практики) студент предоставляет следующую отчётную документацию:

- письменный отчёт о прохождении практики;
- дневник практики студента, заверенный подписью руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ и руководителем образовательной программы (в т.ч. совместный рабочий график (план) проведения практики и отзыв руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ).

Результаты практики студент обобщает в форме письменного отчёта. Отчёт должен соответствовать требованиям программы практики. Для подготовки отчёта студент ведёт дневник практики. По окончании практики студент оформляет отчёт и после проверки руководителем практической подготовки от ГИЭФПТ) представляет его для проверки руководителю образовательной программы.

### **Структура отчёта за первый семестр:**

Титульный лист (Образец представлен в приложениях).

### **Содержание**

**Введение**, которое раскрывает цели и задачи практики.

### **Основная часть**

1. Работа с информационно-справочными правовыми системами, порталами, официальными сайтами органов государственного и муниципального управления, организаций сферы сервиса. Информация ищется по данным интернет-источников (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1).
2. Федеральные нормативно-правовые документы, регулирующие отношения в конкретной отрасли сервисной деятельности (в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
3. Региональные нормативно-правовые документы, регулирующие развитие сферы услуг (на примере конкретного субъекта Федерации в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
4. Муниципальные нормативно-правовые документы, регулирующие развитие сферы услуг (на примере конкретного муниципального образования в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-6.1).
5. Обзор публикаций на русском и иностранном языках в библиотечных системах, посвященных развитию сферы гостеприимства и общественного питания (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1, ИУК-4.2).
6. Правила безопасного обслуживания. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания (или гостеприимства

– по выбору студента) (в регионе в соответствии с индивидуальным заданием) (ИОПК-7.1, ИОПК-7.2).

7. Технологические инновации, программное обеспечение и информационно-коммуникационные технологии, используемые в сфере общественного питания (или гостеприимства – по выбору студента) (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИОПК -1.1, ИОПК-1.2, ИОПК-1.3).

8. Правила оказания услуг общественного питания (либо Правила предоставления гостиничных услуг – по выбору: общая характеристика (ИОПК-6.1).

9. Аналитическая характеристика развития сферы услуг общественного питания в муниципальном образовании (указывается конкретное название муниципального образования и субъект РФ) (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1). / *Аналитическая характеристика развития сферы услуг гостеприимства в муниципальном образовании (указывается конкретное название муниципального образования и субъект РФ)* (ИУК-1.1, ИУК-1.2, ИУК-4.1).

#### **Заключение (выводы)**

#### **Список используемых информационных источников.**

**Приложения** (фрагменты нормативных документов, скрин-шоты официальных сайтов организаций, отчёты о состоянии отрасли, положения и т.п.).

Текстовая часть отчёта содержит изложение результатов практической деятельности студента. Объем текстовой части отчёта должен быть не менее 20 стр. (без приложений).

Все материалы, прилагаемые к отчёту, должны соответствовать требованиям ограничений по доступу к информации.

Студенты, не выполнившие полностью требования, предъявляемые к содержанию практики и не представившие отчёты, к защите практики не допускаются.

### **Оформление отчёта о прохождении учебной практики (ознакомительной практики)**

Отчёт оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018 Национальный стандарт Российской Федерации. «Библиографическая запись. Библиографическое описание»<https://docs.cntd.ru/document/1200161674>, ГОСТ 7.32-2017 Межгосударственный стандарт «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» <https://docs.cntd.ru/document/1200157208> .

Параметры страницы:

- формат - А4;
- поля (верх - 20 мм, низ - 20 мм, справа - 15 мм, слева -30 мм);
- гарнитура — «Times New Roman»;

- кегль- 14 пт;
- межстрочный интервал - 1,5;
- абзац (красная строка) — 1,25 см;
- табуляция - 1,25 см;
- номер страницы проставляется *в правом верхнем углу*;
- **выравнивание по ширине.**

В отчёте по прохождению практики в тексте обязательно должны быть **ссылки** на используемые источники. При необходимости могут быть дополнительно сделаны **сноски** внизу страницы (если это обосновано содержанием материала).

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

**В начале списка** - нормативно-законодательные акты (по мере убывания значимости). Затем — список иных использованных источников **в алфавитном порядке**. Литература на иностранных языках представляется **после списка литературы на русском языке** в алфавитном порядке. Для интернет-источников указывается их название и адрес доступа.

Для подведения итогов и оценки результатов практики студент представляет на кафедру отчётную документацию по практике руководителю практической подготовки от образовательной организации.

Итоги практики оцениваются на основе качества представленных материалов, оценки и характеристики руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ и собеседования с руководителем образовательной программы. По итогам практики выставляется зачёт с оценкой по пятибалльной системе. Формой защиты отчёта является собеседование.

Сроки подведения итогов практики — не позднее недели после завершения практики.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

**7.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики**

**Примерные типовые контрольные вопросы при защите отчета** (полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлен в ФОММ по учебной практике (ознакомительной практике)):

### **Первая часть программы:**

1. Законодательная база регулирования развития сферы сервиса.
2. Нормативно-правовое регулирование безопасности оказания услуг.
3. Характеристика одной из публикаций о развитии сферы сервиса.
4. Характеристика одной из инновационных технологий в сфере сервиса.
5. Вопросы по индивидуальному заданию.

### **Вторая часть программы:**

1. Характеристика развития сферы гостеприимства в муниципальном образовании.
2. Характеристика развития сферы общественного питания в муниципальном образовании.
3. Правила предоставления услуг гостиниц.
4. Правила предоставления услуг общественного питания.
5. Характеристика новаций в сервисе.
6. Характеристика одного из источников информации на иностранном языке.
7. Требования к охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания и гостеприимства.
8. Представление презентаций по заданию 1 или заданию 2 второй части программы учебной практики.
9. Вопросы по индивидуальному заданию.

**7.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методы контроля результатов прохождения практики – это способы взаимодействия преподавателя и студента, в ходе которых выявляется уровень освоения умений и навыков, закрепленных в ходе практики. Цель контроля – обеспечить обратную связь со студентом.

Цель: выявить уровень умений и навыков с позиций формирования соответствующих компетенций.

Для оценки освоения образовательной программы студентами АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ разработана балльно-рейтинговая система.

Балльно-рейтинговая система представляет собой систему количественной оценки качества освоения образовательной программы высшего образования студентом в сравнении с другими студентами.

Целями введения балльно-рейтинговой системы являются:

- повышение мотивации студентов к освоению образовательных программ (в том числе практики);
- получение детальной и разносторонней информации о качестве и результативности прохождения учебной практики;
- стимулирование систематической работы студентов в течение практики.

По результатам прохождения учебной практики (ознакомительной практики) проводится промежуточная аттестация: руководителем образовательной программы с учётом оценки руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ выставляется зачет с оценкой по пятибалльной системе.

УРОВНИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ			
	Минимальный	Основной	Продвинутый
<i>Баллы</i>	55-69	70-84	85-100
<i>Зачет</i>	Зачтено		
<i>Оценка</i>	3	4	5

**Зачтено с оценкой «отлично» (85-100 баллов)** – выставляется с учетом оценки руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ; отчет выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями; результативность практики представлена в количественной и качественной обработке; материал изложен грамотно, доказательно; в процессе защиты свободно используются понятия, термины, формулировки; выполненные задания соотносятся с формированием компетенций.

**Зачтено с оценкой «хорошо» (70-84 балла)** – выставляется с учетом оценки руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ; отчет выполнен почти в полном объеме и в соответствии с требованиями; в процессе защиты грамотно используется профессиональная терминология - четко и полно излагается материал, но не всегда последовательно; описываются результаты выполненных заданий, но не всегда четко соотносится выполнение

профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции.

***Зачтено с оценкой «удовлетворительно» (55-69 баллов)*** – выставляется с учетом оценки руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ; в случае, если студент в процессе защиты показывает низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала; низкий уровень оформления документации по практике; низкий уровень владения методической терминологией; носит описательный характер, без элементов анализа; низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций, при этом задания выполнены на минимально необходимом уровне.

***Не зачтено (0-54 баллов)*** - выставляется с учетом оценки руководителя практической подготовки от профильной организации; документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями; описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер, студент показывает незнание базовых вопросов, включенных в практику.

Показателями оценивания компетенций являются наиболее значимые умения и навыки, которые формирует учебная практика.

Неудовлетворительная оценка, полученная при защите отчета, признается академической задолженностью. Сведения по итогам защиты отчета о практике заносятся в ведомость и зачетную книжку студента.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **а) нормативные правовые акты:**

1. "Конституция Российской Федерации"(принята всенародным голосованием 12.12.1993)(с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ).Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1(ред. от 01.05.2017)"О защите прав потребителей". Режим доступа: [www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования». Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

### **б) основная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
2. Гукова, О. Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учебное пособие / О. Н. Гукова. - Москва : Форум, 2019. - 160 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-661-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007945>
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

### **в) дополнительная литература:**

4. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. - Москва : МПГУ, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5 -4263-0663-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1020587>
5. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) : учебное пособие / Т. А. Быкова, Т. В. Кузнецова, Л. В. Санкина ; под общ. ред. Т. В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 304 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). -

ISBN 978-5-16-004805-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078152>

6. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

7. Зайцева, Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 366 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016114-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082302>

8. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие / Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю., Орел Ю.В. - Ставрополь:СтГАУ - "СЕКВОЙЯ", 2017. - 138 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/976597>

9. Предпринимательство в индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Орел Ю.В., Вайцеховская С.С., Тельнова Н.Н. - Ставрополь:СтГАУ - "СЕКВОЙЯ", 2017. - 117 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/976605>

10. Современные информационно-коммуникационные технологии для успешного ведения бизнеса : учебное пособие / Ю. Д. Романова, Л. П. Дьяконова, Н. А. Женова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 279 с. — (Учебники для программы MBA). - ISBN 978-5-16-006873-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032203>

11. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093158>

12. Чернов, В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристский бизнес: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / В.А. Чернов; под ред. М.И. Баканова. — 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 639 с. - ISBN 978-5-238-01633-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028901>

13. Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / А. Д. Чудновский, Ю. М. Белозерова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 335 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0502-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002736>



**г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gks.ru>
2. Официальный сайт Администрации Ленинградской области. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.lenobl.ru>.
3. Официальный сайт РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера). [Электронный ресурс]. URL: <http://www.rbc.ru>
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU//[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
5. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации. – <http://rha.ru>
6. Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО)URL: <https://frio.ru/company/>
7. ProHotel Портал про гостиничный бизнес. <https://prohotel.ru/>
8. Официальный сайт Общенационального Союза Индустрии Гостеприимства (ОСИГ)URL: <https://ocig.ru/>
9. Туристический портал «В Отпуск.Ру». – <http://www.votpusk.ru>
10. Электронная библиотека Российской Государственной библиотеки // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>
11. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека – online» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>
12. Электронно-библиотечная система Znanium.com// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

Программное обеспечение:

1. Операционная система (Microsoft Windows XP, 7 *Проприетарная*);
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional 7 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access, MS Publisher и др. *Проприетарная*);
3. Архиватор (7-Zip *GNU Lesser General Public License*)
4. Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader *GNU Lesser General Public License*);
5. Web-браузер (Mozilla Firefox *GNU Lesser General Public License*);

Информационные справочные системы:

- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
- 2) Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

## 10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Помещения для проведения практики должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а так же требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ, оснащены компьютерным или иным оборудованием для работы с нормативно-правовыми документами и имеющим доступ к информационно-справочным системам и базам действующего законодательства; с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронным информационно-образовательным базам данных.

Студентам должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам в современных компьютерных классах с доступом в интернет, в том числе по беспроводным каналам связи для выполнения заданий по программе практики.

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Специализированные аудитории	
	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы № 41 (ул. Рошинская, 5)	1
2.	Технические средства обучения:	
	компьютер с программным обеспечением № 41	17
3.	Специализированные аудитории	
	Межкафедральная лаборатория сервисных и социальных технологий / Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 212 (ул. Рошинская, 5)	1
4.	Технические средства обучения:	
	экран настенный № 212	1
	мультимедийный проектор № 212	1
	компьютер с программным обеспечением № 212	4

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ

Автономное образовательное учреждение  
высшего образования Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Заочный факультет  
Кафедра управления социальными и экономическими процессами

### ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ)

Выполнил: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

студент бакалавриата \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

направление 43.03.01 – Сервис

профиль: Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ:

\_\_\_\_\_

(ФИО)

Подпись \_\_\_\_\_

Руководитель образовательной программы:

\_\_\_\_\_

(ФИО)

Подпись \_\_\_\_\_

Гатчина  
202 \_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ДНЕВНИК ПРАКТИКИ СТУДЕНТА

Автономное образовательное учреждение  
высшего образования Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Заочный факультет  
Кафедра управления социальными и экономическими процессами

### ДНЕВНИК

### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ)

СТУДЕНТА ГРУППЫ \_\_\_\_\_

(№)

---

(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки:  
направление 43.03.01 – Сервис  
профиль: Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ:

---

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель образовательной программы:

---

(фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Гатчина  
20\_\_ г.

### 1. СОВМЕСТНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану
1	2	3

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ \_\_\_\_\_  
(подпись)

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

### 2. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ (выдаются кафедрой)

---



---



---

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ \_\_\_\_\_  
(подпись)

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану	Выполнено фактически
1	2	3	4

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ \_\_\_\_\_  
(подпись)

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)



## Отзыв (характеристика) руководителя практической подготовки от ГИЭФПТ

За время прохождения практики обучающийся соблюдал правила внутреннего распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности, выполнял задания по программе практики. В период прохождения практики студент зарекомендовал себя, как \_\_\_\_\_

[illegible]

Вывод: практика студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы)

может быть зачтена с оценкой «...».

Руководитель практической подготовки от ГИЭФПТ:

Дата

(подпись, фамилия, инициалы)



Пропунеровано и  
прошито 33 листов

Зав. УМО

