

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.07.2025 16:08:16
Уникальный программный ключ:
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**
*Экономический факультет
Кафедра Экономики*

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого Совета АНО

ВО «Институт экономики и
управления в промышленности»

15 декабря 2025 г. протокол № 18



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная (проектно-технологическая)

43.03.03 «Гостиничное дело»

(профиль – Гостиничный и ресторанный бизнес)

Квалификация выпускника: бакалавр

Москва, 2025 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

- **Вид практики** - производственная.
- **Тип практики** – проектно-технологическая практика
- **Способ проведения практики** - стационарно.
- **Форма проведения практики** – дискретно.

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

2.1 Цели производственной (проектно-технологической) практики

Целями прохождения производственной (проектно-технологической) практики по направлению подготовки **43.03.03 «Гостиничное дело»** по профилю **«Гостиничный и ресторанный бизнес»** являются профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг специализированных средств размещения для временного проживания туристов; интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций. Производственная практика является важным этапом учебного процесса по подготовке высококвалифицированных специалистов в области гостиничного дела.

2.2 Задачи производственной (проектно-технологической) практики

Задачами производственной (проектно-технологической) практики являются:

- использование различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- выявление факторов, влияющих на экономику гостиничного предприятия и показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- оценка результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;
- планирование эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций;
- развитие способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- освоение проектирования системы управления качеством гостиничного продукта на основе обеспечения его высокого качества (комфортности, надежности) на различных этапах формирования и предоставления;

- развитие способности к межкультурным коммуникациям в гостиничной индустрии;
- экономическое обоснование и принятие управленческих решений в экономической сфере на основе их ресурсного обеспечения с учетом оптимальной инфраструктуры обслуживания и мотивации к профессиональной деятельности в сфере гостеприимства;
- использование методов научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;
- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;
- изучение социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях.

2.3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Прохождение практики студентами направлено на формирование следующих компетенций:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	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. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	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. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности структурных

		подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Знает критерии качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-3.2 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Маркетинг	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. ОПК-4.2. Осуществляет продажи 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.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Право	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. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной

		деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	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. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	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, необходимых для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

2.4 Результаты прохождения практики

По окончании прохождения производственной (проектно-технологической) практики студент должен:

Знать: системы компетенций, необходимых для процесса организации и предоставления гостиничных услуг и услуг питания; правил предоставления услуг, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, видов менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства;

Уметь: организовать процесс оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; руководить персоналом службами, отделами гостиницы и предприятиями общественного питания; обеспечить контроль и оценку эффективности деятельности служб, и отделов гостиниц и предприятий общественного питания

Навыки и/или опыт деятельности: навыками организации, мотивации, руководства и контроля сотрудников гостиничного предприятия; навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и представляет собой вид учебных занятий,

непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единицы, 324 часов.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Место и время проведения производственной практики

Место проведения производственной практики определяется деканатом экономического факультета каждому студенту в индивидуальном порядке. По желанию студентов место практики может быть выбрано ими в индивидуальном порядке по согласованию с деканатами социально-экономического и заочного факультетов. Местом проведения производственной практики могут быть структурные подразделения Института или туристские фирмы, гостиничные, ресторанные, санаторно-курортные и рекреационные комплексы, экскурсионные бюро, музейно-выставочные и другие предприятия (учреждения, организации) и иные объекты, связанные с видами деятельности гостиничной индустрии.

Время проведения производственной практики устанавливается в соответствии с учебным планом.

Направление на практику оформляется приказом ИЭУП с указанием дат начала и завершения практики и объектов проведения практики (индивидуально по каждому студенту в зависимости от темы выпускной квалификационной работы).

5.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля	Реализуемые компетенции
		Лек- ции, бесе- ды, инст- рук- таж	Работа с библи- отекам и, архи- вами, электр. ресур- сами	Консуль- тации с руково- дителем практи- ки от кафедры	Консуль- тации с руково- дителем практи- ки от органи- зации	Самосто- - ятельна я работа студент а		
1. Подготовительный этап								
1.1	Цели и задачи практики	4					Отметка о посещении лекции в дневнике	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
1.2	Формирование индивидуального			2		8	Собеседова- ние с	ОПК-1 ОПК-2

	задания						руководителем практики от кафедры	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
1.3	Знакомство с руководителем практики от организации	4					Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
1.4	Прохождение инструктажа по технике безопасности		4		2	8	Отметка о прохождении инструктажа в дневнике	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
1.5	Прибытие на рабочее место				8			
1.6	Знакомство с руководителем подразделения и членами коллектива, в котором будет проходить практика		4		4		Собеседование с руководителем практики от организации	
1.7	Изучение основных нормативно-правовых документов организации			2			Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
	<i>Итого по подготовительному этапу, час</i>	8	8	4	14	16		
2.1	Анализ структуры выбранного гостиничного предприятия.	6	2	2	2	4	Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
2.2	Изучение процессов формирования гостиничного продукта и гостиничных услуг.				2	2	Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
2.3	Интернет-технологии бронирования гостиничных и	6		4		6	Собеседование с руководителем практики от	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5

	дополнительных услуг.						организации	ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
2.4	Выполнение функций менеджера гостиничного предприятия: обслуживание потенциальных потребителей услуг.		8	4	2	10	Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
2.5	Обслуживание потенциальных потребителей услуг, продажа гостиничных услуг и сформированного гостиничного продукта				2	8	Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
2.6	Оформление договорной документации.	6	8	10	2	4	Собеседование с руководителем практики от организации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
	<i>Итого по экспериментальному этапу, час</i>	18	18	20	10	34		
3.1	Обработка, систематизация и анализ полученной информации и собранных материалов	1	1	1	2	58	Подготовка письменного отчета	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
3.2	Формирование и подготовка отчета по практике	2	2	1	2	104	Письменный отчет	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
3.3	Защита отчета на кафедре						Оценка: зачет	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8
	<i>Итого по заключительному этапу, час.</i>	3	3	2	4	162		
	ИТОГО: 324час.	29	29	26	28	212		

Индивидуальное задание определяется научным руководителем практики с

учетом интересов студента. Задание должно содержать четкую формулировку намечаемых целей и ожидаемых результатов. Из целей должна следовать постановка конкретной задачи, предлагаемой для решения студенту, а также должно быть указано место этой задачи в общем комплексе задач.

Индивидуальное задание по практике должно включать следующие основные разделы:

- формулировку направления исследования;
- цели и задачи проведения исследования;
- общий обзор существующих путей и методов решения подобных проблем, существующие в теории и практике сервиса;
- рекомендации по источникам информации в соответствии с заданным аспектом исследовательской работы.

Задание по производственной практике может быть представлено перечнем тематических разделов, раскрывающих основное содержание направлений работы студентов. Каждый раздел определяет область профессиональных знаний, полученных студентом к началу практики, по которым необходимо приобретение устойчивых знаний и навыков.

Допускаются отклонения в содержании задания как в теоретическую, так и в практическую сторону. Поэтому при формулировании индивидуального задания на производственную практику студентам необходимо определиться с собственными предпочтениями и перспективами.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В качестве основной формы и вида отчетности устанавливается дневник практики и письменный отчет. Форма, примерное содержание и структура дневника и письменного отчета определяется выпускающей кафедрой. Форма контроля прохождения практики – дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

По окончании практики осуществляется защита отчета по практике, которая приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета могут присутствовать руководство Института, декан факультета, заведующий и преподаватели соответствующей кафедры, руководители практики от организации (предприятия, учреждения).

Оценка за практику выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку студента за подписью руководителя практики от кафедры.

При оценке итогов работы студента принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин или получившие неудовлетворительную оценку, считаются как имеющие академическую задолженность.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения практики

№ п/п	Код формируемой компетенции и ее содержание	Этапы (семестры) формирования компетенции в процессе освоения ОП		
		Очная форма обучения	Очно- заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	8		5
2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 осуществляет контроль деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания	8		5
3	ОПК-3.1 Знает критерии качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-3.2 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК–3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	8		
4	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи 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.	8		
5	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность	8		

№ п/п	Код формируемой компетенции и ее содержание	Этапы (семестры) формирования компетенции в процессе освоения ОП		
		Очная форма обучения	Очно- заочная форма обучения	Заочная форма обучения
	организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	8		
7	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность 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.	8		
8	ОПК-8.1. Понимает принципы работы современных информационных технологий, необходимых для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.	8		

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

В зависимости от количества баллов оценивание компетентности студента оценивается по уровням: от 3 до 4 баллов - «минимальный уровень», от 5 до 7 баллов - «базовый уровень», от 8 до 9 баллов - «высокий уровень».

Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания
Знания по всем поставленным вопросам в объеме программы практики	Фрагментарные знания, недостаточно полный объем (1 балл)	Минимальный уровень
	Достаточный объем знаний в рамках обязательного уровня профессиональных достижений (2 балла)	Базовый уровень
	Систематизированные, глубокие и полные знания, стремится к получению дополнительных знаний по вопросам практики. (3 балла)	Высокий уровень

Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания
Профессиональные умения	Низкий уровень культуры исполнения заданий, некомпетентность в решении стандартных типовых задач (1 балл)	Минимальный уровень
	Способен самостоятельно решать учебные и профессиональные задачи, самостоятельно применять типовые решения в рамках программы практики. (2 балла)	Базовый уровень
	Способен самостоятельно и творчески решать научные и профессиональные задачи в нестандартной ситуации в рамках программы практики . (3 балла)	Высокий уровень
Практическая реализация и уровень отработки вопросов практики	Способен работать при прямом наблюдении. Способен применять теоретические знания на практике к решению конкретных задач. (1 балл)	Минимальный уровень
	Может взять на себя ответственность за завершение задач в исследовании, проявляет настойчивость и инициативу в процессе отработки отдельных вопросов практики. Однако затрудняется в решении сложных, неординарных проблем, не выделяет типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы (2 балла)	Базовый уровень
	Контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы. Умеет выбрать эффективные приемы решения задач по возникающим проблемам. Способен производить анализ происходящих процессов, имеет предложения по усовершенствованию, оптимизации цикла работы или его отдельных составляющих, проявляет разумную инициативу при решении задач практики. (3 балла)	Высокий уровень

Описание шкал оценивания

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1	Отлично	- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный - Выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета. Умение (навык) сформировано полностью - Количество баллов за освоение компетенций от 8 до 9
2	Хорошо	- Ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки - Выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются отдельные замечания и недостатки. Умение (навык) сформировано достаточно полно

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
		- Количество баллов за освоение компетенций от 5 до 7
3	Удовлетворительно	- Результат, содержащий неполный правильный ответ или ответ, содержащий значительные неточности, ответ несвязный - Выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление. Умение (навык) сформировано на минимально допустимом уровне - Количество баллов за освоение компетенций от 3 до 4
4	Неудовлетворительно	- Результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – менее 30%), неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа. - Требования к написанию и защите отчета. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены. Умение (навык) не сформировано - Количество баллов за освоение компетенций менее 3

Шкала оценки в системе «зачтено – не зачтено»

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1	Зачтено	- Ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки - Выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются отдельные замечания и недостатки. Умение (навык) сформировано достаточно полно - Количество баллов за освоение компетенций от 3 до 9
2	Не зачтено	- Результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – менее 30%), неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа. - Требования к написанию и защите отчета. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены. Умение (навык) не сформировано - Количество баллов за освоение компетенций менее 3

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

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений и навыков могут включать в себя следующие вопросы:

1. Общие сведения об организации и краткая характеристика видов деятельности.
2. Какие виды инструктажей по технике безопасности проводятся в организации?
3. Назовите законодательные и нормативные документы, регламентирующие

деятельность организации.

4. Назовите организационную структуру организации, основные функции и задачи, решаемые в организации.

5. Каковы особенности организационной культуры организации?

6. Какие технологические процессы реализуются в организации?

7. Каким образом осуществляется взаимодействие между отделами, службами внутри организации?

8. Расскажите о порядке предоставления отчетов о проведенной работе структурными подразделениями организации руководству.

9. Расскажите о структуре и функциях службы управления персоналом организации.

10. Проведите оценку кадровой политики и стратегии управления персоналом организации.

11. Дайте анализ системы управления персоналом организации.

12. Какие цели практики были поставлены перед обучающимся и как они выполнены в период прохождения практики?

13. Какие задания были выполнены студентом за время прохождения практики, какие результаты получены?

14. Какие навыки и практические умения приобрел обучающийся в период прохождения практики?

15. Какой информационно-аналитический и социально-психологический опыт приобрел обучающийся в период практики?

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

В соответствии с критериями оценки необходимо, чтобы представленная к защите документация по производственной практике включала в себя отчет по практике, дневник, оформленные по требованиям кафедры, отзыв-характеристику от организации и отзыв руководителя практики от Института (приложения 1, 2, 3 и 4).

Процедура защиты отчета осуществляется в следующем порядке:

- характеристика организации прохождения практики, его организационная структура, организация труда, опыт работы организации.
- основной вид деятельности организации прохождения практики.
- нормативная документация, применяемая в организации;
- доклад и защита отчета о прохождении практики в организации;
- предложения по улучшению деятельности организации;
- ответ на дополнительные вопросы.

Итоговая оценка за защиту отчета по практике заносится в ведомость и в зачетную книжку студента.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Учебная литература

- 1) Вахед, Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Э. А. М. Вахед, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129161.html>
- 2) Менеджмент туристического бизнеса : монография / О. В. Лысикова, Л. В. Славнецкова, С. П. Акутина [и др.]. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 255 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152046.html>
- 3) Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. — 2-е изд. — Москва : Московский педагогический государственный университет, 2024. — 192 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145750.html>
- 4) Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91341.html>
- 5) Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 207 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99368.html>

8.2 Ресурсы сети "Интернет"

№ п/п	Интернет ресурс (адрес)	Описание ресурса
1.	www.atorus.ru	Портал Ассоциации туроператоров России (АТОР)
2.	https://welcometimes.ru/	Специализированный портал по специфике индустрии гостиничного бизнеса
3.	www.hotelline.ru	Журнал «ОТЕЛЬ»
4.	www.hotelbiz.com.ua	Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

9.1 Информационные технологии, используемые при проведении практики

В процессе организации производственной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от организации могут применяться следующие информационные технологии:

- проведение ознакомительных лекций с использованием мультимедийных технологий;
- использование дистанционной технологии при обсуждении материалов

учебной практики с руководителем;

- использование мультимедийных технологий при защите практики;
- использование компьютерных технологий и программных продуктов (MSOffice, 1С:Предприятие и др.) необходимых для: систематизации; обработки данных; проведения требуемых программой практики расчетов; оформления отчетности; и т.д.

Информационные технологии

- сбор, хранение, систематизация и представление учебной и научной информации;
- подготовка, конструирование и презентация итогов информационно-аналитической и социально-психологической деятельности;
- самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных;
- использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем во время прохождения практики.

9.2 Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Не предусмотрено.

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и учебно-научные подразделения Института должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Факультет

Кафедра

Специальность\направление

**ОТЧЕТ
о прохождении**

Обучающегося

(вид, тип практики)

(ФИО в родительном падеже)

курса

формы обучения

учебной группы

Место прохождения практики:

(полное наименование Профильной организации и структурного подразделения, или структурного подразделения ИЭУП)

Период прохождения практики: _____

(подпись обучающегося)

/

(Инициалы Фамилия)

Руководители практики:

от ИЭУП, М.П.

(наименование должности)

(подпись, Инициалы Фамилия)

**от Профильной организации/
структурного подразделения
ИЭУП, М.П.**

(наименование должности)

ДНЕВНИК прохождения

(вид, тип практики)

№ п/п	Виды выполняемых работ в соответствии с содержанием практики и индивидуальным заданием обучающего на практику	Сроки выполнения		Оценка руководителя по практике от ИЭУП/руководителя по практике от Профильной организации	Замечания руководителя по практике
		Начало	Окончание		

Руководители практики:

от ИЭУП, М.П.

(наименование должности)

от Профильной организации/
структурного подразделения
ИЭУП, М.П.

(подпись, Инициалы Фамилия)

(наименование должности)

(подпись, Инициалы Фамилия)

1. Введение

Цель практики:

Задачи практики:

2. Основная часть

Этапы прохождения практики

Кратко описываются выполненные работы в ходе прохождения практики и результаты, достигнутые в ходе практики.

3. Заключение (выводы)

В заключении подводятся итоги прохождения практики.

4. Список литературы

5. Приложение

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Факультет

Кафедра

Специальность\направление

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Обучающегося

(вид, тип практики)

(ФИО в родительном падеже)

курса

формы обучения

учебной группы

Место прохождения практики:

(полное наименование Профильной организации и структурного подразделения, или структурного подразделения ИЭУП)

Период прохождения практики:

—

Цели и задачи практики:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:

Планируемые результаты практики:

Индивидуальное задание на практику:

Срок сдачи отчета: _____

Руководители практики:

от ИЭУП

(наименование должности)

(подпись, Инициалы Фамилия)

от Профильной организации/
структурного подразделения
ИЭУП, М.П.

(наименование должности)

(подпись, Инициалы Фамилия)

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

_____ Инициалы Фамилия, подпись руководителя практики от Профильной организации/структурного подразделения ИЭУП	_____ Инициалы Фамилия, подпись руководителя практики от ИЭУП
« » 202_г.	« » с 202_г.

М.П.

М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

(вид, тип практики)

Обучающегося _____

(ФИО в родительном падеже)

_____ курса _____ формы обучения

_____ учебной группы

_____ специальность/направление:

(код специальности/направления подготовки)

(наименование специальности/направления подготовки)

Место прохождения практики: _____

(полное наименование Профильной организации и структурного подразделения, или структурного подразделения ИЭУП)

Период прохождения практики: _____ — _____

№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Вид работы	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный этап	- получение и согласование индивидуального задания по прохождению практики; - разработка и утверждение индивидуальной программы практики и графика		

		выполнения задания; - получение документации по практике (программа практики и дневник практики)		
2	Организационный этап	инструктаж по: - технике безопасности; - по пожарной безопасности; - по правилам внутреннего трудового распорядка; - по требованиям охраны труда		
3	Основной этап	- изучение нормативных документов, локальны нормативных актов организации; - сбор практического материала; - участие в практических мероприятиях по направлению практики; - консультирование у ведущих специалистов организации		
4	Заключительный этап	- обработка, систематизация и анализ теоретического и фактического собранного материала; - подготовка отчета по практике		

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА¹
ответственного лица от Профильной организации/ИЭУП
о работе обучающегося(-ейся) в период прохождения практики

Обучающийся(-аяся) АНО ВО «Институт экономики и управления в промышленности» (далее – ИЭУП)

_____,
 (ФИО полностью)
 проходил(-а) _____
 (вид, тип практики)
 в период с _____ по _____
 в _____
 (полное наименование организации в соответствии с учредительными документами)
 в _____
 (наименование структурного подразделения организации)

Во время практики обучающемуся(-ейся) поручалось решение следующих задач:

В период практики _____
 (Фамилия Инициалы обучающегося(-ейся))

ознакомился(-лась) со структурой организации, основными функциями подразделений, показателями состояния и развития организации.

За время прохождения практики _____
 (Фамилия Инициалы обучающегося(-ейся))
 показал(-а) уровень теоретической подготовки, умение применять и использовать знания, полученные в ИЭУП, для решения поставленных перед ним(ней) практических задач.

Приобрел(-а) необходимые профессиональные навыки:

-

Проявил(-а) такие качества, как:

-

Программа _____
 (вид, тип практики)

выполнена _____
 (полностью, частично, не выполнена)

В работе практиканта имеются следующие недостатки:

-

В целом работа практиканта _____
 (Фамилия Инициалы обучающегося(-ейся))

и его(ее) готовность к самостоятельной работе заслуживает оценки _____

Руководитель практики от Профильной организации/
 структурного подразделения
 ИЭУП _____ / _____ /
 (подпись) (Инициалы Фамилия)

М.П.

¹ Отзыв-характеристика о прохождении практики представляется на бланке Профильной организации