

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



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  
2019

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 «28» августа 2091 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой  / Заборовская О.В.

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 организационноуправленческой 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	Умения: 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

		ИУК-1.2 – определяет источники, находит, систематизирует и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач	<p>Навыки: корректного применения общих и специальных методов познания при работе с информацией, характеризующей развитие сферы сервиса</p> <p>Умения: применять методы анализа, синтеза и сравнения при работе с информацией, характеризующей развитие сферы сервиса</p> <p>Навыки: определения источников информации, их отбора исходя из поставленных задач решения поставленных задач на основе системного подхода с использованием полученной информации</p>
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1 этап	ИУК-4.1 – использует знания основных норм и правил русского языка для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах	<p>Умения: 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>Навыки: устных публичных выступлений и проведения презентаций результатов работы по конкретным проблемам сервисной</p>

			<p>деятельности;  написания письменных  аналитических обзоров и  подготовки презентаций по  заданным темам в сфере  сервисной деятельности с</p>
--	--	--	--

		<p>ИУК-4.2 – использует  знания основных  норм и правил  иностранного языка  для  осуществления  коммуникации в  устной и письменной  формах</p>	<p>использованием специальной  терминологии;</p> <p>Умения:  Использовать иноязычную  литературу при подготовке  письменных аналитических обзоров  по заданным темам в сфере  сервисной деятельности;</p> <p>Навыки: написания письменных  аналитических обзоров по  заданным темам в сфере сервисной  деятельности с использованием  иноязычной  литературы;</p>
--	--	--	---

<p>ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса;</p>	<p>1 этап</p>	<p>ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса</p> <p>ИОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации</p>	<p>Умения: Идентифицировать потребности в использовании информационнокоммуникационных технологий для целей информационного обеспечения деятельности в определенной отрасли сферы услуг; Навыки: Обобщения направлений технологических инноваций и потребностей в информационном обеспечении в сервисной деятельности в определенной отрасли сферы услуг</p> <p>Умения: Осуществлять поиск и исследовать направления технологических новаций и существующих современных программных продуктов в сервисной деятельности в определенной отрасли сферы услуг; Навыки: Описания необходимых ресурсов и условий для внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации в определенной отрасли сферы услуг;</p>
--	---------------	--	--

		ИОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение сервисной деятельности организации	<p>Умения:</p> <p>Осуществлять поиск и исследовать виды доступных информационнокоммуникационных технологий с учётом поставленных практических задач сервисной деятельности</p> <p>Навыки:</p> <p>Использования выбранных видов информационно-коммуникационных технологий в соответствии с решением поставленных практических задач сервисной деятельности</p>
ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса;	1 этап	ИОПК-6.1. для Осуществляет поиск и применяет необходимую нормативно-правовую документацию деятельности избранной профессиональной сфере	<p>Умения:</p> <p>Определять состав необходимой нормативно-правовой документации для организации сервисной деятельности в различных отраслях сферы услуг осуществлять поиск нормативно-правовой документации, необходимой для обеспечения защиты прав потребителей</p> <p>Навыки:</p> <p>Формирования правового поля деятельности предприятия сферы услуг на конкретной территории</p> <p>Применения правовых норм для решения конкретных практических ситуаций сервисной деятельности, связанных с защитой прав потребителей</p>

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	Умения: Определять состав необходимых требований безопасного обслуживания в различных отраслях сферы услуг Навыки: Разработки примерных правил обслуживания в конкретной отрасли сферы услуг с учетом
выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности		ИОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности	требований безопасности  Умения: Систематизировать положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности Навыки: Анализа содержания инструкций по охране труда и технике безопасности обслуживания в конкретной отрасли сферы услуг с учетом положений соответствующих нормативно-правовых актов

### 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 /Иностранный язык в профессиональной деятельности Документационное обеспечение управления Управление коммуникативными процессами /Человек и его потребности Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (преддипломная практика)
ОПК-1	нет	Информационнокоммуникационные 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 информационнокоммуникационные 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) (ИУК1.1, 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 научноисследовательской 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 ВОЛО 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
Баллы	55-69	70-84	85-100
Зачет	Зачтено		
Оценка	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,  
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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 «Консультант Плюс»

## 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 информационнообразовательным 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. Рощинская, 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. Рощинская, 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.

30

### 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

32


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)

Пропуцеровано и  
прошито 33 листов

Зав. УМО

