

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор по образовательной деятельности  
\_\_\_\_\_ С.Т.Князев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20... г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИК**  
43.03.03/33.01

<b>Перечень сведений о рабочей программе практик</b>	<b>Учетные данные</b>
<b>Образовательная программа</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код ОП</b> 1. 43.03.03/33.01
<b>Направление подготовки</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код направления и уровня подготовки</b> 1. 43.03.03

Программа практик составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Жильцова Ксения Германовна	без ученой степени, без ученого звания	Ассистент	управления в сфере физической культуры и спорта
2	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАКТИК

### 1.1. Аннотация программы практик

Модуль «Практики» представлен следующими видами практик: 1. Учебная практика (ознакомительная.) Цель учебной практики: формирование у студентов представлений об основных направлениях деятельности в сфере гостеприимства и приобретение первичных профессиональных умений и навыков. Учебная практика связана с модулями учебного плана: «Введение в специальность», «Историко-культурные основы профессиональной деятельности», «Основы профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства». 2. Производственная практика (организационно-управленческая) Цель прохождения практики – закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование компетенций в сфере профессиональной деятельности, получение опыта применения знаний на предприятиях индустрии сервиса и гостеприимства, на основании которого формируются профессиональные умения и профессиональный опыт. Производственная практика (организационно-управленческая) связана с модулями учебного плана: «Теория и практика гостиничной деятельности», «Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Сервисная деятельность». 3. Производственная практика (Исследовательская) Цель исследовательской практики: развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением профессиональных задач в инновационных условиях, развитие способности анализировать результаты научных исследований, применять их при решении конкретных научно-исследовательских задач в сфере, самостоятельно осуществлять научное исследование в профессиональной сфере 4. Производственная практика (Преддипломная практика) Преддипломная практика, как часть образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и повторяемости передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики. Содержание преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы. Данная практика необходима для того, чтобы в период ее прохождения, студенты имели возможность собрать фактический материал о производственной деятельности предприятий (организаций) гостиничного сервиса и использовать его при написании выпускной квалификационной работы. В результате прохождения преддипломной практики студенты получают опыт применения обобщенных в результате всего обучения знаний на предприятиях (организациях) индустрии гостеприимства, на основании которого формируются профессиональные умения и профессиональный опыт. Производственная практика (преддипломная практика) в большей степени связана с модулями учебного плана «Теория и практика гостиничной деятельности», «Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент».

### 1.2. Структура практик, их сроки и продолжительность

Таблица 1.

№ п/п	Виды и типы практик	Объем практик	
		в неделях	в з.е.
1.	Учебная практика		
1.1	Учебная практика, ознакомительная	4	6
2.	Производственная практика		

2.1	Производственная практика, исследовательская	6	9
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	5	7
2.3	Производственная практика, преддипломная	7	10
	<b>Итого:</b>	<b>22</b>	<b>32</b>

### 1.3. Базы практик, форма проведения практик

Таблица 2.

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Виды и типы практик	Форма проведения практики	Базы практики
1.	<b>Учебная практика</b>		
1.1	Учебная практика, ознакомительная	Путем чередования, дискретно	Практика проводится в структурных подразделениях университета.
2.	<b>Производственная практика</b>		
2.1	Производственная практика, исследовательская	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях), осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы.
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях), осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы.
2.3	Производственная практика, преддипломная	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях), осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы.

--	--	--	--

#### 1.4. Процедура организации практик

Порядок планирования, организации и проведения практик, структура и форма документов по организации практик и их аттестации регулируется отдельным положением.

#### 1.5. Перечень планируемых к формированию в процессе прохождения практик результатов освоения образовательной программы – компетенций

В результате освоения программ практик у обучающихся будут сформированы следующие компетенции:

Таблица 3.

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Виды и типы практик	Компетенции
1.	<b>Учебная практика</b>	
1.1	Учебная практика, ознакомительная	<p>ОПК-1 Способен анализировать и объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной деятельности на основе критериев научного знания с использованием различных методологических и теоретических подходов</p> <p>ОПК-6 Способен поддерживать уровень профессиональной культуры, соблюдать профессиональные этические нормы. Демонстрирует открытость в получении обратной связи о своей профессиональной деятельности, ее социальном эффекте и последствиях</p> <p>ПК-ПО Способен решать задачи профессиональной деятельности в проектном формате для достижения заданной цели и создания уникального продукта, услуги или результата с заданным качеством в условиях ограниченности ресурсов (временных, финансовых, человеческих, информационных), осознавая свою роль и ответственность в проекте</p> <p>ПК-М Способность к приобретению новых, расширению и углублению полученных ранее знаний, умений и компетенций в различных областях жизнедеятельности, необходимых для успешной реализации в сфере профессиональной деятельности, в том числе на стыке разных направлений деятельности и областей наук</p> <p>ПК-ДК Способность решать профессиональные задачи и выполнять трудовую деятельность в</p>

		<p>определенной профессиональной области в целях расширения профессиональной и социальной мобильности в условиях быстрых изменений на рынке труда, социальной, экономической и геополитической ситуации</p> <p>ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями</p> <p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-5 Способен взаимодействовать с партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способен применять автоматические системы управления и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8 Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства</p> <p>ПК-10 Способен применять маркетинговые стратегии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-11 Способен обеспечивать экономическую эффективность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-12 Способен осуществлять деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания согласно законодательству Российской Федерации, а также норм международного права</p> <p>ПК-13 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания</p>
2.	<b>Производственная практика</b>	
2.1	Производственная практика, исследовательская	<p>ОПК-2 Способен применять методы сбора, анализа и интерпретации данных и составлять и оформлять документы и отчеты по результатам профессиональной деятельности</p>

		<p>ПК-ПО Способен решать задачи профессиональной деятельности в проектном формате для достижения заданной цели и создания уникального продукта, услуги или результата с заданным качеством в условиях ограниченности ресурсов (временных, финансовых, человеческих, информационных), осознавая свою роль и ответственность в проекте</p> <p>ПК-М Способность к приобретению новых, расширению и углублению полученных ранее знаний, умений и компетенций в различных областях жизнедеятельности, необходимых для успешной реализации в сфере профессиональной деятельности, в том числе на стыке разных направлений деятельности и областей наук</p> <p>ПК-ДК Способность решать профессиональные задачи и выполнять трудовую деятельность в определенной профессиональной области в целях расширения профессиональной и социальной мобильности в условиях быстрых изменений на рынке труда, социальной, экономической и геополитической ситуации</p> <p>ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями</p> <p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-5 Способен взаимодействовать с партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способен применять автоматические системы управления и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8 Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства</p> <p>ПК-10 Способен применять маркетинговые стратегии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-11 Способен обеспечивать экономическую эффективность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-12 Способен осуществлять деятельность организации сферы гостеприимства и общественного</p>
--	--	---

		<p>питания согласно законодательству Российской Федерации, а также норм международного права  ПК-13 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания</p>
2.2	<p>Производственная практика, организационно-управленческая</p>	<p>ОПК-4 Способен выполнять свои профессиональные функции в организациях различного типа, осознанно соблюдая организационные политики и процедуры  ОПК-5 Способен к осуществлению внутриорганизационного, межведомственного и межсекторного взаимодействия с органами власти, коммерческими организациями и институтами гражданского общества, образовательными организациями, СМИ с учетом запросов клиентов, партнеров, других субъектов для эффективного решения профессиональных задач  ПК-ПО Способен решать задачи профессиональной деятельности в проектной форме для достижения заданной цели и создания уникального продукта, услуги или результата с заданным качеством в условиях ограниченности ресурсов (временных, финансовых, человеческих, информационных), осознавая свою роль и ответственность в проекте  ПК-М Способность к приобретению новых, расширению и углублению полученных ранее знаний, умений и компетенций в различных областях жизнедеятельности, необходимых для успешной реализации в сфере профессиональной деятельности, в том числе на стыке разных направлений деятельности и областей наук  ПК-ДК Способность решать профессиональные задачи и выполнять трудовую деятельность в определенной профессиональной области в целях расширения профессиональной и социальной мобильности в условиях быстрых изменений на рынке труда, социальной, экономической и геополитической ситуации  ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями  ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

		<p>ПК-5 Способен взаимодействовать с партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способен применять автоматические системы управления и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8 Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства</p> <p>ПК-10 Способен применять маркетинговые стратегии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-11 Способен обеспечивать экономическую эффективность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-12 Способен осуществлять деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания согласно законодательству Российской Федерации, а также норм международного права</p> <p>ПК-13 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания</p>
2.3	Производственная практика, преддипломная	<p>ОПК-3 Способен выявлять, концептуализировать и предлагать обоснованные решения проблем в профессиональной деятельности на основе знания научных теорий, концепций, подходов, в том числе обладающие инновационным потенциалом</p> <p>ПК-ПО Способен решать задачи профессиональной деятельности в проектной форме для достижения заданной цели и создания уникального продукта, услуги или результата с заданным качеством в условиях ограниченности ресурсов (временных, финансовых, человеческих, информационных), осознавая свою роль и ответственность в проекте</p> <p>ПК-М Способность к приобретению новых, расширению и углублению полученных ранее знаний, умений и компетенций в различных областях жизнедеятельности, необходимых для успешной реализации в сфере профессиональной деятельности, в том числе на стыке разных направлений деятельности и областей наук</p> <p>ПК-ДК Способность решать профессиональные задачи и выполнять трудовую деятельность в</p>

		<p>определенной профессиональной области в целях расширения профессиональной и социальной мобильности в условиях быстрых изменений на рынке труда, социальной, экономической и геополитической ситуации</p> <p>ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями</p> <p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-5 Способен взаимодействовать с партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способен применять автоматические системы управления и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-8 Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства</p> <p>ПК-10 Способен применять маркетинговые стратегии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-11 Способен обеспечивать экономическую эффективность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-12 Способен осуществлять деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания согласно законодательству Российской Федерации, а также норм международного права</p> <p>ПК-13 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК

№ п/п	Виды и типы практик	Перечень видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполняемых в период прохождения практик
1.	<b>Учебная практика</b>	
1.1	Учебная практика, ознакомительная	организационно-управленческая; сервисная
2.	<b>Производственная практика</b>	
2.1	Производственная практика, исследовательская	исследовательская; проектная; организационно-управленческая
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	организационно-управленческая
2.3	Производственная практика, преддипломная	организационно-управленческая; сервисная  Организационно-управленческая  организационно-управленческая  исследовательская; проектная; организационно-управленческая

### 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

#### 43.03.03/33.01 Гостиничное дело

##### Электронные ресурсы (издания)

##### Учебная практика

1. Кобяк, М. В.; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие.; Интермедия, Санкт-Петербург; 2014; <http://www.iprbookshop.ru/30214.html> (Электронное издание)

2. Уокер, Д., Д., Егоров, В. Н., Речицкая, Л. В., Клебче, Г. А.; Введение в гостеприимство : учебное пособие.; Юнити-Дана, Москва; 2017; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716> (Электронное издание)

##### Производственная практика

1. Уокер, Д., Д.; Управление гостеприимством: вводный курс : учебник.; Юнити-Дана, Москва; 2017; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (Электронное издание)

## **Печатные издания**

### **Учебная практика**

1. Агамирова, Е. В.; Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум.; Дашков и К°, Москва; 2006 (1 экз.)
2. Дурович, А. П.; Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие.; Новое знание, Москва; 2005 (1 экз.)
3. Иванов, В. В.; Гостиничный менеджмент; ИНФРА-М, Москва; 2007 (1 экз.)
4. , Шматько, Л. П., Жолобова, Л. В., Ляшко, Г. И., Маркин, П. П., Рубаник, А. Н.; Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. пособие для студентов вузов.; МарТ, Москва ; Ростов-на-Дону; 2007 (2 экз.)
5. Мусакин, А. А.; Малый отель. С чего начать, как преуспеть; Питер, Москва ; Санкт-Петербург ; Нижний Новгород [и др.]; 2009 (1 экз.)
6. Милл, Р. К., Лалаян, Е. Э.; Управление рестораном : учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм", "Экономика и упр. на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Упр. персоналом".; ЮНИТИ, Москва; 2009 (1 экз.)

### **Производственная практика**

1. Райли, М.; Управление персоналом в гостеприимстве : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Упр. персоналом" (062100) и сервиса (230000) : [пер. с англ.]; ЮНИТИ, Москва; 2005 (3 экз.)
2. Дурович, А. П.; Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие.; Новое знание, Москва; 2005 (1 экз.)
3. Жулидов, С. Б.; The Hotel Business : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000.; ЮНИТИ, Москва; 2006 (1 экз.)
4. Филипповский, Е. Е., Шмарова, Л. В.; Экономика и организация гостиничного хозяйства; Финансы и статистика, Москва; 2006 (1 экз.)
5. Иванов, В. В.; Гостиничный менеджмент; ИНФРА-М, Москва; 2007 (1 экз.)
6. Саак, А. Э., Якименко, М. В.; Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны : [учеб. пособие] для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм".; Питер, Москва ; Санкт-Петербург ; Нижний Новгород [и др.]; 2008 (1 экз.)
7. , Виноградова, М. В., Панина, З. И., Ларионова, А. А., Васильева, Л. А.; Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учеб. пособие.; Дашков и К°, Москва; 2007 (1 экз.)
8. ; Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие к использованию в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм".; КНОРУС, Москва; 2014 (1 экз.)
9. Баумгартен, Л. В.; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учебник для студентов вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело".; Академия, Москва; 2013 (3 экз.)
10. Горелкина, Е. П.; Продажи в сфере HoReCa; Вершина, Москва; 2007 (3 экз.)

## **Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы**

### **Учебная практика**

ЭБС - <https://biblioclub.ru>  
Российская государственная библиотека [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

Производственная практика

ЭБС - <https://biblioclub.ru>  
Российская государственная библиотека [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

### Материалы для лиц с ОВЗ

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

### Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Учебная практика

Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем): [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru).  
Журнал управляющего <https://www.top-personal.ru/>

Производственная практика

Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем): [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru).  
Журнал управляющего <https://www.top-personal.ru/>

## 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

Таблица 5

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Вид практики	Оснащенность организаций, предоставляющих места практики, оборудованием и техническими средствами обучения	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Учебная практика	Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами	Р7-Офис Профессиональный (Десктопная версия) Google Chrome

		Подключение к сети Интернет	
2.	Производственная практика	Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами Подключение к сети Интернет	Р7-Офис Профессиональный (Десктопная версия) Google Chrome