

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 19.05.2026 18:00:02
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) Проектно-технологическая практика / Project-technological practice

(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.03 Гостиничное дело

(код, наименование направления подготовки/специальности)

«Гостиничное дело»

(наименование образовательной программы)

Бакалавр

(квалификация)

Очная, заочная

(форма обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

Автор(ы)-составитель(и) РПП:

Старший преподаватель кафедры УСТИГБ

Бурлов Дмитрий Игоревич

Заведующий кафедрой:

д-р экон. наук, профессор Морозова Марина Александровна, заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

РПП Б2.В.01(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.

Протокол от 9 апреля 2026 г. № 5.

1. Вид, тип практики и способы её проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – Проектно-технологическая практика

Способ проведения практики – стационарная/выездная.

Форма проведения – концентрированная.

Объем и место практики в структуре образовательной программы

Объем практики.

Объем Б2.В.01(П) «Проектно-технологическая практика» в зачетных единицах составляет 6 ЗЕТ, в академических часах - 216 часов.

Продолжительность в неделях составляет 4 недели обучения в 6 семестре по очной форме обучения и в 6 семестре на 3 курсе на заочной форме обучения.

В соответствии с учебным планом формой промежуточной аттестации по итогам прохождения практики является «зачет с оценкой».

В случае проведения промежуточной аттестации в дистанционном режиме реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Объем практики

Очная форма обучения

Заочная форма обучения

2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика Б2.О.02(П) «Проектно-технологическая практика» обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикатора достижения компетенции*	Код и наименование образовательного результата*
ОПК- Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2 З-1 Знает инновационные технологии в отрасли. ОПК-1.2 У-1 Умеет внедрять новые технологии для повышения

		эффективности. ОПК-1.2 В-1 Владеет
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 З-1 Знает организационные цели и функции подразделений. ОПК-2.1 У-1 Умеет формулировать задачи и управлять подразделениями. ОПК-2.1 В-1 Владеет
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	ОПК-3.2 З-1 Знает стандарты качества и требования сертификации. ОПК-3.2 У-1 Умеет внедрять и контролировать стандарты в работе. ОПК-3.2 В-1 Владеет
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение	ОПК-5.1 З-1 Знает методы экономического анализа. ОПК-5.1 У-1 Умеет выбирать оптимальные решения на основе данных. ОПК-5.1 В-1 Владеет
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-6.1 З-1 Знает законодательные акты и нормативы. ОПК-6.1 У-1 Умеет применять нормативную базу в работе. ОПК-6.1 В-1 Владеет
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон	ОПК-7.1 Применяет на практике знания правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 З-1 Знает основы охраны труда и безопасности. ОПК-7.1 У-1 Умеет организовывать безопасные условия труда. ОПК-7.1 В-1 Владеет

на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности		
ПКО-3 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ПКО-3.2 Применяет специализированные прикладные программы, для выполнения аналитических и статистических процедур (обработка экономической информации, проведение анализа текущей деятельности и планирования)	ПКО-3.2 З-1 Знает специализированные прикладные программы для аналитических и статистических процедур. ПКО-3.2 У-1 Умеет использовать профильные программы для анализа текущей деятельности, статистики и планирования. ПКО-3.2 В-1 Владеет готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

**Заполняется на основании Приложения 1 к образовательной программе*

3. Объём и место практики в структуре образовательной программы

Общая трудоёмкость практики составляет 6 зачётных единиц, 216 академических часов (1 з.е. = 36 акад. часов).

Распределение по формам обучения:

Вид работы	Очная форма (акад. часов)	Заочная форма (акад. часов)
Общая трудоёмкость	216	216
Контактная работа (всего)	11	2
– занятия семинарского типа / консультации	2	2
Самостоятельная работа	205	210
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой (4, 5 сем.)	Зачет с оценкой (3 курс)

Место практики в структуре образовательной программы

Данная учебная практика входит в Блок 2 «Практика» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Учебная практика студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» проводится в шестом семестре III курса.

Цель и задачи практики

Цель практики: целями практики Б2.В.01(П) «Проектно-технологическая практика» являются закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи:

расширить и закрепить теоретические знания, полученные в процессе обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;

закрепить навыки сбора и обработки данных для решения профессиональных задач;

получить представление о содержании конкретных видах гостиничной деятельности;

приобрести навыки работы в контактной зоне с потребителем, изучить приемы разрешения конфликтных ситуаций;

познакомиться с учредительными документами и нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий сферы гостиничной деятельности;

углубить умения использовать в профессиональной деятельности информационно коммуникационных технологий;

получить первичные практические навыки поиска информации о деятельности организации в справочно-правовых системах.

В процессе практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, направлениями научно - исследовательской работы на предприятии, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, получают навыки организационной деятельности в составе бригады практикантов.

Способы проведения практики: проводится на предприятиях ресторанным-гостиничных комплексов, и другие предприятиях индустрии гостеприимства, имеющих высококвалифицированных специалистов, обеспечивающих условия, необходимые для самостоятельного выполнения студентами-практикантами профессиональных обязанностей в соответствии с требованиями направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Рекомендуемыми формами проведения учебной практики являются практическая

(на базе предприятия) и исследовательская (на базе кафедры).

4. Содержание практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ	Трудоёмкость, ак.ч (очная)	Трудоёмкость, ак.ч (заочная)
1	Организационно-подготовительный	Вводное занятие/инструктаж по технике безопасности; постановка целей и задач практики; получение индивидуального задания.	21	21
2	Основной	Выполнение индивидуального задания проектно-технологическая практики; сбор и обработка эмпирического материала; работа в подразделениях организации (базы практики); ведение дневника практики.	172	172
3	Отчётный	Подготовка отчёта по практике; оформление документации; защита отчёта.	23	23

	Итого		216	216
--	--------------	--	------------	------------

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме «Зачет с оценкой».

Оценочные материалы промежуточной аттестации включают: перечень отчетных документов по практике (отчёт о прохождении практики, отзыв руководителя практики от организации, дневник практики, индивидуальное задание); ответы на вопросы открытого типа при защите отчёта по практике.

Требования к отчетным документам:

Основными формами самостоятельной работы студентов при прохождении учебной практики являются выполнение заданий и подготовка отчетов по результатам выданных заданий.

Отчетными документами по учебной практике (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) для обучающихся являются:

Индивидуальное задание выдается обучающемуся в первый день выхода на практику. Результат выполнения индивидуального задания, позволяет оценить уровень освоения обучающимся компетенций.

Рабочий график (план) учебной практики составляется совместно с руководителем практики от Института и с руководителем практики от организации.

Дневник по учебной практике. В дневнике руководитель практики от организации напротив каждого вида выполненных работ ставит свою подпись, подтверждающую их выполнение. Итоговый документ подписывается руководителем практики от профильной организации и заверяется печатью организации.

Отчет по учебной практике обучающийся составляет и сдает на проверку руководителю от предприятия и Института. Отчет должен быть выполнен в соответствии с требованиями к оформлению. Отчет по практике принимается при наличии приложения – заполненного комплекта форм отчетности предприятия и отчетных документов.

Отзыв на обучающегося составляется и подписывается руководителем практики от организации.

Отчетная документация представляется руководителю учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) по направлению подготовки и служит основанием допуска студента к дифференцированному зачету.

Сдача отчета по учебной практике и его защита на кафедре менеджмента проводится

в сроки согласно графику учебного процесса.

По окончании проверки отчетов по учебной практике организуется защита отчетов на кафедре. Защиту принимает руководитель практики, который выставляет дифференцированную оценку результатов работы студента.

Во время прохождения практики студент обязан вести записи в Дневнике прохождения практики. Дневник ведется ежедневно, в него записывается проделанная работа, а также все замечания и предложения по ходу выполнения работы. Ежедневно дневник представляется руководителю от базы практики для подписи.

По мере выполнения программы студент собирает материал и составляет отчет о прохождении учебной практики. В течение 5 дней после возвращения с практики студент обязан сдать на проверку факультетскому руководителю отчет, полностью оформленный в соответствии с требованиями программы учебной практики.

Отчет по учебной практике оформляется печатным способом с использованием компьютера и принтера на бумажном носителе. Формат текста (WordforWindows) должен быть набран в текстовом редакторе «MicrosoftWord» (версия 6,0; 7,0 и далее) со следующими параметрами: Графы и строки внутри таблицы выполняются:

-шрифтом -TimesNewRoman.

-красная строка -1,25 мм

-междустрочный интервал-1,5

-выравнивание по ширине

Отчет по учебной практике является итоговым документом, в котором студент отражает выполнение индивидуального задания, делает замечания и предложения, связанные с работой предприятия (учреждения, организации). Он рецензируется и подписывается руководителем от предприятия (учреждения, организации), затем защищается студентом перед факультетским руководителем от института.

Перечень вопросов открытого типа к зачёту с оценкой по практике

1. Какими методами используют при проведении маркетингового исследования конкурентных преимуществ организации?
2. Какими методами проводится оценка эффективности системы управления персоналом в гостиничном предприятии?
3. Что такое SWOT, PEST-анализ?
4. Назовите нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий.
5. Какие виды организационных структур существуют в гостиничном предприятии?
6. Что такое «клиентоориентированный подход» в гостиничном обслуживании?

Гостиничный продукт. Структура гостиничного продукта

7. Коммуникационная стратегия гостиничного предприятия.
8. Основные понятия современного маркетинга
9. Конкурентные преимущества гостиничного предприятия
10. Фирменный стиль и бренд. Цели его формирования
11. Сегментация рынка гостиничного хозяйства, ее особенности
12. Стратегии позиционирования гостиничного предприятия

Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		Формулировка требований к степени
--	--	--

		освоения практики
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	Студент показывает полные и глубокие знания по программе практики, грамотно и логически стройно их излагает, проявляет творческую самостоятельность; отчётные документы представлены в установленный срок, оформлены в соответствии с требованиями.
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	Студент показывает глубокие знания материала, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей; отчётные документы представлены в установленный срок с незначительными недочётами в оформлении.
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент показывает достаточные, но не глубокие знания материала; в изложении допускаются неточности; отчётные документы представлены с задержкой или имеют недочёты в оформлении.
НЕ ЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент показывает недостаточные знания по программе практики; отчётные документы не представлены или представлены не в полном объёме.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488091>

2. Долженко, Г. П. История туризма : учебник для вузов / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09717-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494023>

3. Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для вузов / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492961>

4. Никольская, Елена Юрьевна. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.В. Семенова. - Москва : РУСАЙНС, 2022. - 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/943415>.

Дополнительная литература

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437487>

2. Гостиничное дело : практикум / составители О. Г. Шамраева, Т. М. Белимова. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016. — 55 с. — ISBN 978-5-7014-0723-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80544.html>

3. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>

4. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/40876.html>

5. Прончева, О. К. Технологии продажи в гостиничном деле и туризме : учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 82 с. — ISBN 978-5-93252-258-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/18262.html>

6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/451744>

Нормативно-правовые документы

— Федеральный закон от 8 августа 2001 года №128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» в редакции от 27.12.2010 года определяет виды деятельности, которые попадают под лицензирование. Гостиничный бизнес в данном законе не упоминается, поэтому лицензий не требует. Если гостиница в дополнение оказывает услуги, требующие лицензии, то такие лицензии должны быть получены.

— В каждом регионе оценкой качества обслуживания гостиниц занимаются местные сертифицирующие организации. В соответствии с действующим законодательством гостиница обязательно должна отвечать ряду требований СЭС, пожарного надзора и стандартам безопасности, установленным МВД. Необходимые ГОСТы, СанПиНы, СНИПы и другие документы перечислены в ГОСТ Р 51185-2008 “Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования”, Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. N 518-ст. Дата введения -1 июля 2009 года.

— Гражданский Кодекс РФ в статье 925 устанавливает ответственность гостиницы за сохранность имущества постояльцев.

Интернет-ресурсы и информационные справочные системы

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwara.spb.ru/> к электронно-библиотечным системам (ЭБС): «BOOK.RU», «Юрайт», «Лань», «IPRsmart», «Znanium», научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU.

СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант».

7. Материально-техническое обеспечение практики

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные аудитории и компьютерные классы СЗИУ РАНХиГС с мультимедийным оборудованием, оснащённые средствами для проведения лекций и практических занятий.
2.	Технические средства обучения: персональные компьютеры с доступом в Интернет, мультимедийные проекторы, интерактивные доски, печатающие устройства.
3.	Базы практики — гостиничные предприятия и организации сферы гостеприимства/туризма Санкт-Петербурга и других регионов России, с которыми у Академии заключены договоры о практической подготовке.

Приложение 1

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Северо-Западный институт управления-филиал РАНХиГС
Факультет международных отношений и политических исследований
Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____ прак
тике

(учебной/производственной, в том числе преддипломной/выбрать нужное)

обучающегося _____ курса, _____ учебной _____ группы
№ _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление _____ подготовки
(специальность) _____
(код и наименование)

Профиль/направленность/

специализация _____

Место _____ прохождения _____ практики

(указывается полное наименование структурного подразделения Академии/профильной организации
и ее структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики: с «___» _____ 202__ г. по «___»
_____ 202__ г.

№ п/п	Содержание индивидуального задания	Планируемые результаты

СОГЛАСОВАНО¹

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Фамилия руководителя по
практической подготовке от
профильной организации/
или руководителя структурного
подразделения Института (профильное
подразделение)
« ____ » _____ 202__
г.

Руководитель по практической
подготовке от Института
« ____ » _____ 202__ г.

Задание принято к исполнению _____ « ____ » _____
202__ г.
(подпись обучающегося)

О Т З Ы В **о работе обучающегося в период прохождения практики**

Обучающийся _____
(Ф.И.О. обучающегося)
института/факультета/филиала _____
(наименование структурного подразделения)
проходил
_____ практику
в период с « ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г.
в _____
(наименование профильной организации с указанием структурного подразделения)

Обучающийся _____
успешно прошел
(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности,
правил противопожарной безопасности, санитарно-эпидемиологических
правил и гигиенических нормативов, ознакомлен с правилами внутреннего
трудового распорядка, после чего был допущен к выполнению определенных

¹ При прохождении практики в профильной организации.

индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

Считаю, что по итогам практики обучающийся может (не может) быть допущен к защите отчета по практике.

(При необходимости отзыв может быть дополнен).

(Должность руководителя по практической

от профильной организации)

(подпись)

(И.О. Фамилия) подготовке

«__» _____ 20__ г.

М.П. (при наличии)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО
ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Северо-Западный институт управления-филиал РАНХиГС
Факультет международных отношений и политических исследований
Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

ОТЧЕТ

о прохождении практики _____
(вид практики)

_____ (Ф.И.О. обучающегося)
_____ курс обучения _____ учебная группа № _____

Место прохождения практики _____

*(указывается полное наименование структурного подразделения
Академии/профильной организации и ее структурного подразделения, а также их
фактический адрес)*

Срок прохождения практики: с «_____» _____ 202_ г. по «_____» _____ 202_ г.

Отчет подготовлен _____
(подпись обучающегося) _____ (И.О.
Фамилия)

«_____» _____ 202_ г.