

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков
06 _____ 20 25 г.

Рабочая программа учебной практики

Учебная (ознакомительная) практика

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:

«Организация и управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2026

Код практики в учебном плане: Б2.О.01.01(У)

Томск – 2025

1. Цель практики

Целью учебной практики является получение обучающимися первичных профессиональных умений и навыков, направленное на формирование следующих компетенций:

- УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
- УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
- УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
- УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
- УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
- УК-8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
- ОПК-1 – Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-2 – Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-3 – Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
- ОПК-4 – Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5 – Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
- ОПК-6 – Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
- ОПК-7 – Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

2. Задачи практики

- обучение студентов практическим навыкам и подготовка их к самостоятельной профессиональной деятельности по направлению подготовки;
- закрепление знаний и умений по организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- расширение теоретических знаний по основным терминам и определениям, классификациям и структуре индустрии гостеприимства;
- закрепление знаний и умений по основным типам предприятий (организаций) и учреждений индустрии гостеприимства, формам, видам и направлениям гостиничной деятельности;
- подготовка студентов к последующему осознанному изучению профессиональных, в том числе профильных дисциплин;
- организация учебных экскурсий на гостиничные предприятия и др.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательной части образовательной программы.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по практике

Семестр 2, зачет с оценкой.

5. Входные требования для освоения практики

Для успешного освоения практики требуются результаты обучения по следующим дисциплинам: культура речи и деловое общение, предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания, сервисная деятельность, финансово-экономический практикум, деятельность анимационной службы гостиничного предприятия.

6. Способы и формы проведения практики

Практика проводится на базе университета и профильной организации.

Способы проведения: стационарная.

Форма проведения: непрерывно / путем чередования с реализацией иных компонентов ОПОП в соответствии с календарным графиком и учебным планом.

7. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 зачётные единицы, 108 часов

Продолжительность практики составляет 2 недели.

8. Планируемые результаты практики

Результатами прохождения практики являются следующие индикаторы достижения компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты
ИУК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.	Демонстрирует умение разбивать комплексную задачу на отдельные элементы, чётко определяя состав и характер каждой части
ИУК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.	Использует различные источники информации (официальные данные, аналитические отчеты, интервью экспертов), оценивает их достоверность и значимость
ИУК-1.3. Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.	Ясно выражает свое мнение относительно проблем отрасли, аргументирует позицию фактическими примерами и результатами анализов. Критически воспринимает чужие идеи, различает объективные сведения и субъективные суждения
ИУК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.	Конкретизирует набор целей и промежуточных задач, необходимых для достижения цели проектной деятельности. Четко обозначает показатели успешности выполнения задач, критерии оценки результатов
ИУК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые	Разрабатывает эффективные планы действий, учитывающие правовые нормы, ресурсные

результаты решения поставленных задач.	возможности и ограничения
ИУК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	Знает сущность и особенности стратегии сотрудничества и ее использования для достижения поставленной цели; различает особенности распределения ролей в команде и умеет определять свою роль в команде
ИУК-3.2. Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия, в том числе с различными организациями.	Знает особенности поведения отдельных групп людей, с которыми взаимодействует в процессе своей деятельности и умеет учитывать особенности поведения в своей деятельности в профессиональной сфере
ИУК-3.3. Осуществляет выбор стратегий и тактик взаимодействия с заданной категорией людей (в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку и др.).	Умет предвидеть последствия личных действий и планировать личных действий и определять последовательность шагов для достижения заданного результата
ИУК-4.1. Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации.	Применяет деловой этикет, ясную речь и письменную коммуникацию, соответствующую ситуации
ИУК-4.2. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения.	Знает основные особенности стилистики подготовки различных видов документов, использует формы речевого письменного общения для выражения различных коммуникативных намерений и запроса информации в письменной форме.
ИУК-4.3. Осуществляет коммуникацию в цифровой среде для достижения профессиональных целей и эффективного взаимодействия.	Владеет навыками использования цифровой среды для сотрудничества в академической коммуникации общения; обладает способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения
ИУК-6.2. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при реализации траектории саморазвития.	Уметь планировать цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности
ИУК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.	Умеет классифицировать чрезвычайные ситуации, различать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
ИУК-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.	Знает методы оценки вероятности возникновения опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности. Умеет оценивать вероятность возникновения опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности; принимать меры по предупреждению опасности для обеспечения устойчивого развития общества и сохранения природной среды.
ИОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные	Владеет навыками использования информационно-коммуникационных

технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	технологий и специализированных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ИОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Устанавливает приоритетные направления развития структурных единиц организаций туристско-гостиничной инфраструктуры
ИОПК-3.1. Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Проводит опросы и собирает обратную связь, обобщает данные и делает выводы о качестве оказываемых услуг
ИОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Организует сбор и обработку информации о рынке, потребителях и конкурентах, создает обоснованные рекомендации по развитию бизнес-стратегии
ИОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает основные экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение
ИОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Владеет навыками поиска и применения необходимой нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
ИОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Знает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий индустрии гостеприимства и соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий индустрии гостеприимства

9. Содержание практики

Этапы практики	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Часы всего (в т.ч. контактные)
1. Организационный	Проведение собрания по организации практики: – знакомство с целями, задачами, требованиями к практике и формами отчетности по практике (программой практики); – знакомство с графиком проведения практики; – подготовка дневников практиканта.	2

2. Ознакомительный	<p>1. Знакомство с правилами внутреннего распорядка и иными локальными нормативными актами профильной организации.</p> <p>2. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, соблюдению правил противопожарной безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов профильной организации.</p> <p>3. Посещение и изучение деятельности гостиниц и других средств размещения; предприятий питания, территориальных органов управления сферой туризма, туристической выставки и интернет-сайтов предприятий индустрии гостеприимства и питания.</p> <p>4. Изучение информации об объектах, изученных во время практики (туристских предприятиях, осуществляющих туроператорскую и турагентскую деятельность, гостиницах и других средствах размещения (туристские комплексы, кемпинги, туристские базы, санаторий, пансионаты и др.), учреждениях и организациях социально-культурной сферы, работающих на туристском рынке (музеи, выставочные комплексы, экскурсионные агентства); территориальных органов управления сферой туризма, туристической выставки и интернет-сайтов предприятий туристской индустрии); систематизация, обработка информации об объектах, изученных во время практики.</p>	90
3. Заключительный	<p>1. Подготовка отчета и подготовка материалов, необходимых для его защиты (презентация, методическая разработка и т.д.).</p> <p>2. Защита отчета по итогам практики.</p>	16
ИТОГО:		108

10. Формы отчетности по практике

По итогам прохождения практики обучающиеся в срок до завершения периода практики по календарному графику предоставляют руководителю практики от ТГУ:

- заполненный дневник практики;
- отчет о прохождении практики.

Студенты по результатам прохождения практики обязаны подготовить отчет, обобщающий полученные в ходе учебной практики знания и навыки, а также отражающий результаты самостоятельной работы. Отчет по учебной практике включает должен включать в себя следующие разделы:

Введение (цели и задачи практики, краткая характеристика видов деятельности практиканта на предприятии). Описание деятельности гостиниц и иных средств размещения (туристские комплексы, горнолыжный комплекс, кемпинги, туристские базы, санаторий и др.). Описание деятельности гостиничного предприятия:

- структуру предприятия (отделы, структурные подразделения, основные должности персонала);
- номерной фонд гостиницы и иного средства размещения (количество номеров, категории номеров);
- виды основных и дополнительных услуг, предлагаемых на предприятии;
- нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность в данной области;
- основных потребителей (клиентов) услуг предприятия, методы определения их

- потребностей и предпочтений;
- мероприятия по обеспечению качества услуг и обслуживания на предприятии, мероприятия и методы по оценке удовлетворенности потребителей (клиентов) качеством услуг и обслуживания (по отзывам на Интернет -сайте предприятия или на сайтах.

Заключение (необходимо новые знания, навыки и умения, полученные в ходе прохождения практики, предложения и рекомендации). Список литературы. Приложения.

11. Организация промежуточной аттестации обучающихся

11.1 Порядок и форма проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой путем публичной защиты обучающимися индивидуальных отчетов о прохождении практики на итоговом учебном занятии перед комиссией из не менее трех научно-педагогических работников, включая руководителя практики от ТГУ.

11.2 Процедура оценивания результатов обучения

Оценка сформированности результатов обучения осуществляется комиссией во главе с руководителем практики на основе анализа предоставленных отчетных документов, выступления обучающегося и его ответов на вопросы. Также учитывается характеристика учащегося о прохождении практики, которая дается руководителем практики от профильной организации.

11.3 Критерии оценивания результатов обучения

Результаты прохождения практики определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично». Отчет по практике отражает весь намеченный объем работы, требуемый программой практики, показывает высокий уровень практических навыков. Практические задания по программе практики выполнены в полном объеме с использованием различных методов анализа, показывают высокий уровень самостоятельности студента при их выполнении. По результатам выполнения практических заданий сделаны правильные выводы, предложены рекомендации. Оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме. Дневник практики в соответствии с требованием программы практики и заверен руководителем. Во время защиты показано знание основных аспектов содержания практик, информация представлена грамотно и логично. Соблюдены все требования к оформлению презентации.

«Хорошо». Отчет по практике отражает намеченный объем работы, требуемый программой практики, показывает достаточный уровень практических навыков. Практические задания по программе практики выполнены в полном объеме с использованием различных методов анализа, показывают высокий уровень самостоятельности студента при их выполнении. По результатам выполнения практических заданий сделаны неполные выводы, предложены недостаточно обоснованные рекомендации. В оформлении отчета присутствуют небольшие отклонения от предъявляемых требований. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но отдельные вопросы освещено недостаточно полно. Дневник практики в соответствии с требованием программы практики и заверен руководителем. Во время защиты показано знание основных аспектов содержания практик, информация представлена грамотно и логично, но недостаточно полно раскрыта сущность вопроса, допущены незначительные ошибки. Соблюдены большинство требований к оформлению презентации.

«Удовлетворительно». Отчет по практике отражает не весь намеченный объем работы, требуемый программой практики, не показывает глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, есть ошибки в анализе отдельных вопросов. Практические задания по программе практики выполнены с допущением ошибок, не все практические задания нашли отражение в отчете. По результатам выполнения

практических заданий сделаны неполные выводы, предложены недостаточно обоснованные рекомендации. В оформлении отчета присутствуют небольшие отклонения от предъявляемых требований. Возможны нарушения графика подготовки и сроков сдачи отчета по практике. Индивидуальное задание выполнено, но отдельные вопросы не рассмотрены. По результатам выполнения индивидуального задания сделаны неполные выводы, предложены недостаточно обоснованные рекомендации. Дневник практики заполнен не полностью, заверен руководителем. При защите отчета студент показал слабое знание основных аспектов содержания производственной практики, не проявил умение публичного выступления, на дополнительные вопросы не были даны ответы. На презентации к отчету текст полный, изложен не логично и с неточностями. Соблюдены не все требования к оформлению презентации.

«Неудовлетворительно». Отчет по практике собран не в полном объеме, нарушена структурированность, в оформлении прослеживается небрежность. Нарушены сроки сдачи отчета. Индивидуальное задание не раскрыто. Дневник практики заполнен не полностью, заверен руководителем практики. На защите студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики. Допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. На презентации к отчету текст изложен нелогично, с неточностями. Соблюдены не все требования к оформлению презентации.

12. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по практике в электронном университете «iDO» - <https://lms.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по практике.

в) Методические указания по подготовке отчета по практике (шаблон и рекомендации).

г) Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

13. Перечень рекомендованной литературы и ресурсов сети Интернет

а) основная литература:

- Захарова Н.А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие. Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>
- Захарова Н.А. Основы гостиничного дела: учебное пособие. Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
- Веселова Н.Ю. Организация туристской деятельности: учебное пособие для бакалавров. Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021.
- Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров. Москва: Дашков и К; Ай Пи Эр Медиа, 2021

в) ресурсы сети Интернет:

- открытые онлайн-курсы
- Портал про гостиничный бизнес – <https://prohotel.ru/>
- Электронная библиотека Туризм.ру – www.tourism.ru
- Официальные доклады ООН по устойчивому развитию туризма и влиянию экологических факторов - <https://www.unwto.org/ru>

14. Перечень информационных технологий

а) лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office On-eNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

15. Материально-техническая база проведения практики

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115</p> <p>Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор</p> <p>Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска</p>	<p>634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м²</p>
<p>Зона регистрации и размещения гостей (холл)</p> <p>Оборудование: столы, кресла офисные, автоматизированное рабочее место, оборудование для программирования карточек гостей</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, 1 этаж Гостиница «Спорт-Отель» (холл)</p>
<p>Аудитория 11. Одноместный стандартный номер для размещения гостей: Кровать 1,5-спальная, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, стул, фен, чайник, душевая кабина, раковина, туалет, зеркало</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 11 (площадь 14 м²)</p>
<p>Аудитория 14. Одноместный улучшенный номер для размещения гостей: Кровать 2-спальная, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, стул, фен, чайник, душевая кабина, раковина, туалет, зеркало</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 14 (площадь 18 м²)</p>
<p>Аудитория 20. Двухместный стандартный номер для размещения гостей: две кровати 1-спальные, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, 2 стула, фен, чайник, душевая кабина, раковина, туалет, зеркало</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 20 (площадь 19 м²)</p>
<p>Аудитория 35. Номер полулюкс двухкомнатный для размещения гостей: кровать 2-спальная, диван раскладывающийся 2-спальный, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, стул,</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 35 (площадь 35 м²)</p>

<p>кресло, фен, чайник, душевая кабина, ванна, биде, раковина, туалет, зеркало</p>	
<p>Аудитория 37. Номер люкс двухкомнатный для размещения гостей: кровать 2-спальная, диван раскладывающийся 2-спальный, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, стул, кресло, фен, чайник, душевая кабина, ванна, биде, раковина, туалет, зеркало</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 37 (площадь 40 м²)</p>
<p>Аудитория 44. Апартаменты трехкомнатные для размещения гостей: кровать 2-спальная, диван раскладывающийся 2-спальный, стол письменные, стол кухонный, кухонный гарнитур, посуда, стол, телефон, телевизор, холодильник, шкаф, кондиционер, 4 стула, кресло, фен, чайник, душевая кабина, ванна, гигиенический душ, раковина, туалет</p>	<p>Адрес: 634034, Томск, ул. Красноармейская, д.124, Гостиница «Спорт-Отель». Аудитория 44 (площадь 53 м²)</p>