РОСЖЕЛДОР

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Ростовский государственный университет путей сообщения"
(ФГБОУ ВО РГУПС)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала А.А. Чумак
30.06.2026 г.
"Для размещения в ЭИОС настоящая рабочая программа практики
подписана с использованием простой электронной подписи"

Кафедра "Гуманитарные, естественнонаучные и общепрофессиональные дисциплины"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

2Б.О "Производственная практика, сервисная практика"

по Учебному плану

бакалавриата по направлению подготовки
43.03.01 Сервис

направленность (профиль) программы бакалавриата
Гостинично-ресторанный сервис

Квалификация выпускника "Бакалавр", ФГОС ВО 3++

Туапсе
2026

Автор-составитель к.э.н., доц. Козлова Елена Валерьевна разработал настоящую программу практики 2Б.О "Производственная практика, сервисная практика" как составную часть Образовательной программы, обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта высшего образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 514.

Рабочая программа практики рассмотрена на кафедре "Гуманитарные, естественнонаучные и общепрофессиональные дисциплины".

Экспертизу Рабочей программы практики провел: Байденко Анна Игоревна, Управляющий гостиничным комплексом, ИП Петросян Парк-отель "Беллдажио".

Рекомендуемое имя и тип файла документа:
2БО_Производственная_п_с_п_Б_43.03.01_во_9_ГЕОД_п113249_122359.doc

Наименование, цель и задача практики

Наименование практики - Производственная практика, сервисная практика.

Практика предусмотрена учебным планом Образовательной программы. Учебный план по Образовательной программе утвержден на заседании Ученого совета университета от 28.04.2023 № 10.

Практика является составной частью практической подготовки, которая организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью практики является расширение и углубление подготовки в составе Образовательной программы в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования для формирования у выпускника компетенций, способствующих решению профессиональных задач в соответствии с видом профессиональной деятельности.

Для достижения цели поставлены задачи практики:

подготовка обучающегося по разработанной в университете Образовательной программе к успешной аттестации планируемых результатов освоения практики;

подготовка обучающегося к освоению дисциплин "Профессиональная этика и этикет", "Технологии делового общения";

развитие социально-воспитательного компонента учебного процесса.

Указание вида практики и формы ее проведения

Вид практики: Производственная.

Тип практики: Производственная практика, сервисная практика.

Форма проведения практики:

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения Образовательной программы

Планируемые результаты обучения при прохождении практики	Установленные ОП компетенции и индикаторы их достижения
ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	
Знает: Основные понятия технологических новаций и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации **Умеет:** Использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации **Имеет навыки:** Поиска, анализа, отбора технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации	ОПК-1.4 - Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации
ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов), организаций сферы гостеприимства и предприятий питания	
Знает: Основные понятия планирования и организации департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства, общественного питания и иных средств размещения **Умеет:** Осуществлять координацию и контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства, общественного питания и иных средств размещения **Имеет навыки:** Планирования, организации, координации и контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства, общественного питания и иных средств размещения	ПК-1.1 - Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства, общественного питания и иных средств размещения

Место практики в структуре Образовательной программы

Практика отнесена к Блоку 2Б Образовательной программы.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающегося, необходимым для прохождения данной практики, соответствуют требованиям по результатам освоения предшествующих дисциплин (практик): "Сервисная деятельность и сервисология".

Нормативный срок освоения Образовательной программы по очной форме обучения – 4 года. Наименование формы и срока обучения из базы данных РГУПС (вид обучения): 4.8 лет заочное бакалавриат

Обозначения-аббревиатуры учебных групп, для которых данная практика актуальна: КСБ

Практика реализуется на 3 курсе (4.8 лет заочное бакалавриат)

Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат
Объем практики составляет 6 з.е., продолжительность 4 недель,

Вид учебной работы	Всего часов	КРОП, часов
Практические занятия		
Индивидуальная работа (ИЗ, КСР)	1	1
Самостоятельная работа	211	
Форма контроля - зачет с оценкой	4	
Общая трудоемкость, часы	216	1

* Примечание. КРОП – контактная работа обучающегося с преподавателем.

Содержание практики

1. Подготовительный. (Компетенция ОПК-1)

1.1. Инструктаж по охране труда и техники безопасности на рабочем месте: 1. Общие требования охраны труда. 2. Требования охраны труда перед началом работы. 3. Требования охраны труда во время работы. 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. 5. Требования охраны труда по окончанию работы. .

1.2. Инструктажи по пожарной безопасности: 1. Виды противопожарных инструктажей. 2. Порядок проведения инструктажа и периодичность. 3. Ответственность за не проведение инструктажа по пожарной безопасности.

2. Теоретический. (Компетенции ОПК-1, ПК-1)

2.1. Инновационные процессы и современное программное обеспечение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания: 1. Планирование и организацией инновационной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания 2. Интернет-технологии для проектирования и реализации гостинично-ресторанного сервиса.

2.2. Характеристика базы практики: 1. Краткая историческая справка. 2. Цель создания и миссия. 3. Организационная структура управления организацией. 4. Основные показатели производственно-хозяйственной деятельности.

2.3. Технологии сервисного обслуживания: 1. Информационные технологии и информационные системы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Информационные системы комплексной автоматизации. 3. Коммуникативные технологии на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. .

3. Практический. (Компетенции ОПК-1, ПК-1)

3.1. Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания: 1. Изучение основных первичных организационно-распорядительных и управленческих документов и требований к их оформлению. 2. Изучение должностных инструкций – документов, регламентирующих производственные полномочия и обязанности работников

подразделения, в котором проходит практика. 3. Изучение расчетных отношений с партнерами, турагентствами,туристами, банками и т.д. 4. Освоение навыков взаимодействия с руководителями и коллегами. 5. Приобретение практических навыков на рабочем месте. 6. Другие задачи, отраженные в типовом индивидуальном задании. .

4. Заключительный. (Компетенция ОПК-1)

4.1. Обработка и анализ полученной информации: Систематизация собранного теоретического материала для написания отчета по практике. .

4.2. Консультации с руководителем практики от организации: Составление и оформление отчета по производственной практике. Выводы и рекомендации о проделанной работе. .

4.3. Защита отчета по практике.

Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности:

А) Документы:

-Отчет о практике (с размещением в электронном виде в Электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС);

-Аттестационная книжка (дневник) обучающегося.

Б) Текущий контроль успеваемости:

-Оценивание соответствия содержания и объема Отчета о практике заданию на практику;

-Оценивание соответствия заполнения реквизитов Аттестационной книжки (дневника) обучающегося приказу директору филиала о практике и формуляру документа, включая записи о соблюдении правил внутреннего трудового распорядка и требований охраны труда и пожарной безопасности;

-Контроль наличия Отчета о практике в электронном виде в ЭИОС. При положительном результате текущего контроля успеваемости – допуск Отчета о практике обучающегося к защите на промежуточной аттестации.

В) Промежуточная аттестация:

-Зачет с оценкой по результатам защиты Отчета о практике и с учетом аттестации (характеристики) обучающегося на практике в Аттестационной книжке (дневнике) обучающегося.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения Образовательной программы

Компетенция	**Указание (+) о формировании компетенций в процессе освоения ОП (заезд)**
	9
ОПК-1	+
ПК-1	+

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Компе-тенция	Этап формирования ОП (заезд)	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ОПК-1	9	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ОПК-1	9	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
ПК-1	9	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ПК-1	9	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

Описание шкал оценивания компетенций

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образования)
Балльная оценка - "удовлетворительно"	Пороговый	Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаружил знание основного учебного материала, но допустил погрешности в ответе, справился с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой практики, знаком с основной литературой по данной дисциплине и обладает необходимыми знаниями для устранения своих ошибок под руководством преподавателя.
Балльная оценка - "хорошо"	Базовый	Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обнаружил знание учебного материала, успешно выполнил, предусмотренные рабочей программой практики задания и усвоил основную литературу.
Балльная оценка - "отлично"	Высокий	Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, проявил умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей практики, изучил основную и дополнительную и литературу, усвоил взаимосвязь основных понятий в практике и их значение для приобретаемой профессии, проявил творческие способности, показал способность к самостоятельному и систематическому пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебы и работы.
Балльная оценка - "неудовлетворительно"	Не достигнут	Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаружил существенные пробелы в знаниях основного учебного материала и допустил грубые ошибки при выполнении учебных заданий.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Варианты индивидуальных заданий

Индивидуальные задания обучающимся отличаются особенностями конкретной профильной организации - базы практики и видами работ.

№	Задание	Компетенция
1	Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства г.Ростова-на-Дону (на примере)	ОПК-1, ПК-1
2	Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания на г.Ростова-на-Дону(на примере)	ОПК-1, ПК-1
3	Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания г.Ростова-на-Дону(на примере)	ОПК-1, ПК-1
4	Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства РО(на примере)	ОПК-1, ПК-1
5	Анализ систем сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания на примере РО(на примере)	ОПК-1, ПК-1

Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами прохождения практики вопросов (задач)

Вопросы для оценки результата освоения "Знать":

1) Основные понятия технологических новаций.
2) Современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации.
3) Основные понятия планирования департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства.
4) Основные понятия планирования департаментов (служб, отделов) сферы общественного питания.
5) Основные понятия организации департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства, общественного питания и иных средств размещения.
6) Основные понятия организации департаментов (служб, отделов) сферы общественного питания.

Вопросы для оценки результата освоения "Уметь":

1) Использовать технологические новации.
2) Использовать современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации.
3) Осуществлять контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства.
4) Осуществлять контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства.
5) Осуществлять координацию департаментов (служб, отделов) сферы общественного питания.

Вопросы для оценки результата освоения "Иметь навыки":

1) Поиска, анализа, отбора технологические новации.
2) Поиска, анализа, отбора современного программного обеспечение в сервисной деятельности организации.
3) Планирования, организации, координации и контроль департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства.
4) Планирования, организации, координации и контроль департаментов (служб, отделов) сферы общественного питания.

Для каждого результата обучения по практике определены

Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (заезд)	Этапы формирования компетенции при прохождении практики (раздел практики)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет, Имеет навыки	ОПК-1	9	1, 2, 3, 4	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ОПК-1	9	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	9	2, 3	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	9	2, 3	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

Шкалы и процедуры оценивания

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образования)	Процедура оценивания
Балльная оценка - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".	Пороговый, Базовый, Высокий	В соответствии со шкалой оценивания в разделе "Описание шкал оценивания компетенций"	Оценка на зачет с оценкой (письменно-устный). Выполнение практического задания в аудитории. Подготовка отчета.
Балльная оценка - "неудовлетворительно"	Не достигнут		

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования

компетенций

№ пп	
1	Методические указания, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций: учебно-методическое пособие / М.С. Тимофеева; ФГБОУ ВО РГУПС. - 4-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д, 2025. - 50 с.: ил. - Библиогр.: с. 14 (ЭБС РГУПС)
2	Разработка фондов оценочных средств в условиях цифровой трансформации высшего образования : учебное пособие/ М.С. Тимофеева, Г.С. Мизюков, В.Н. Семенов [и др.]; под ред. М.С. Тимофеевой; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. - 94 с.

Ресурсы электронной информационно-образовательной среды, электронной библиотечной системы и иные ресурсы, необходимые для осуществления образовательного процесса по практике

Перечень учебной литературы для освоения практики

№ пп	Библиографическое описание	Ресурс
1	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный	ЭБС Юрайт
2	Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00048-1. — Текст : электронный	ЭБС Юрайт

Перечень учебно-методического обеспечения

№ пп	Библиографическое описание	Ресурс
2	Козлова, Е.В. Организация питания: учеб.-метод. пособие / Е. В. Козлова; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов н/Д: [б. и.], 2016. - 16 с.: табл. - Библиогр. : 20 назв..- Текст : электронный	ЭБС РГУПС
1	Солод, Т.В. Технологии гостиничной деятельности (прикладной бакалавриат): учеб.-метод. пособие по дисциплине / Т. В. Солод; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов н/Д: [б. и.], 2017. - 37 с.: табл. - Библиогр.: 11 назв..- Текст : электронный	ЭБС РГУПС

Электронные образовательные ресурсы в сети "Интернет"

№ пп	Адрес в Интернете, наименование
1	http://www.iprbookshop.ru/. Электронно-библиотечная система "IPR SMART"
2	http://rgups.ru/. Официальный сайт РГУПС
4	https://urait.ru/. Электронно-библиотечная система "Юрайт"
3	http://cmko.rgups.ru/. Центр мониторинга качества образования РГУПС
5	http://www.umczdt.ru/. Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ"
6	https://portal.rgups.ru/. Система личных кабинетов НПР и обучающихся в ЭИОС
7	https://webirbis.rgups.ru/. Электронно-библиотечная система РГУПС
8	https://www.elibrary.ru/. База данных "НЭБ eLIBRARY.RU"

Профессиональные базы данных и информационно-справочные

системы

№ пп	Адрес в Интернете, наименование
1	http://www.glossary.ru/. Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей)
2	http://www.consultant.ru/. КонсультантПлюс

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

№ пп	Наименование	Произ-во
1	Debian, Simply Linux, Microsoft Windows. Системное программное обеспечение.	И
2	LibreOffice. Программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др.	И

О - программное обеспечение отечественного производства;
И - импортное программное обеспечение

Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Помещения (аудитории):
Учебные аудитории для проведения учебных занятий
Помещения для самостоятельной работы
Специализированные лаборатории

Для прохождения практики используется:
Учебная мебель
Технические средства обучения (включая стационарный либо переносной набор демонстрационного оборудования)
Офисная оргтехника и компьютеры
Лабораторное (научное) оборудование

Для проведения практики используется материально-техническая база профильных организаций-баз практики (помещения, мебель, оборудование), позволяющая обеспечить освоение обучающимися всех предусмотренных рабочей программой практики компетенций, выполнение всех запланированных видов подготовки.

Код ПП: 122359

Содержание данной программы является объектом авторского права, при использовании третьими лицами необходимо делать ссылку.