

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
**«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**
(Финансовый университет)

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль: «Гостиничный бизнес»

Автор: А. М. Сальников

*Одобрено на заседании кафедры «Менеджмент и общегуманитарные науки»
Ярославского филиала Финуниверситета
(протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль, 2026

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Учебная практика» имеет порядковый номер Б.2.1 в структуре основной образовательной программы по направлению бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес» для очной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами усвоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесённые с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: базовые понятия, методы и модели оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; модели поведения потребителей услуг в сфере гостеприимства, факторы воздействия на потребительское восприятие. Уметь: применять методы и модели оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы).	Знать: технологическую документацию по стандартам качества в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: разрабатывать и внедрять стандарты качества обслуживания гостей и посетителей в деятельность гостиничных и ресторанных предприятий.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя	1. Использует знания о правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности.	Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности. Уметь: использовать полученные знания о

	из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.		правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности.
		2. Вырабатывает пути решения конкретной задачи, выбирая оптимальный способ ее реализации, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: правовые нормы и ограничения в работе гостиничных предприятий и предприятий питания. Уметь: решать конкретные задачи, выбирая оптимальный способ ее реализации, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	1. Четко описывает состав и структуру требуемых данных и информации, грамотно реализует процессы их сбора, обработки и интерпретации.	Знать: нормы, правила и технологии сбора, обработки и интерпретации данных. Уметь: анализировать и описывать состав и структуру данных и информации, осуществлять сбор, обработку и интерпретацию данных.
		2. Обосновывает сущность происходящего, выявляет закономерности, понимает природу вариабельности.	Знать: нормы, правила и технологии обоснования сущности и природы экономических явлений, выявления закономерностей. Уметь: анализировать и обосновывать сущность происходящего, выявлять закономерности и объяснять природу вариабельности.
		3. Формулирует признак классификации, выделяет соответствующие ему группы однородных «объектов», идентифицирует общие свойства элементов этих групп, оценивает полноту результатов классификации, показывает прикладное назначение классификационных	Знать: методы и приемы классификации объектов в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: определять признаки классификации и проводить классификацию объектов, с последующей оценкой результатов классификации применительно к сфере гостеприимства и общественного питания.

		групп.	
		4. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности.	Знать: методы и приемы аргументации. Уметь: определять факты, интерпретацию фактов, оценки и суждения, аргументировать собственные суждения и оценки.
		5. Аргументированно и логично представляет свою точку зрения посредством и на основе системного описания.	Знать: основы системного анализа. Уметь: аргументированно и логично представляет свою точку зрения посредством и на основе системного описания.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся

Объем учебной практики в зачетных единицах — 3 з.е. (в академических часах – 108 часов).

Продолжительность учебной практики в неделях – 2 недели в 6 семестре обучения.

Учебная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Конкретные даты начала учебной практики, закрепление обучаю-щихся за базами практики, определяются приказом Ярославского филиала Финуниверситета.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет в 6 семестре обучения.

4. Нормативно-правовые документы, определяющие процедуру оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации студентов

Процедура оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся регулируется соответствующими локальными нормативными актами Финансового университета и филиала, регламентирующими порядок организации и проведения контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций у обучающихся.

5. Примеры оценочных средств для проверки сформированности компетенций

Компетенция	Типовые задания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в из-бранной сфере профессиональной	Задание. Выявить миссию, цели и задачи организации-базы практики, виды ее деятельности.

деятельности.	
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.	Задание. Изучить нормативные документы, регламентирующие деятельность организации – базы практики.
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Задание. Изучить конкретные виды операционного взаимодействия в управлении/отделе/департаменте, в котором проходит практика.

6. Материалы для промежуточной аттестации

6.1 Примерный перечень вопросов/заданий для промежуточной аттестации

1. Описать стандарты операционной деятельности служб и департаментов организации – базы практики.
2. Выявить показатели качества и конкурентоспособности организации – базы практики, оцените ее сильные и слабые стороны, возможности и угрозы.
3. Изучить конкретные виды операционного взаимодействия в управлении/отделе/департаменте, в котором проходит практика. Описать свои функциональные обязанности и конкретные виды работ, выполняемые в процессе прохождения практики.
4. Провести оценку качества предоставления услуг в организации – базе практики на предмет соответствия требованиям российского законодательства.
5. Описать методы контроля деятельности сотрудников служб и отделов предприятия – базы практики, структуру и назначение должностных инструкций.
6. Провести оценку эффективности деятельности предприятия – базы практики, дать свою характеристику принципам ведения бизнеса в организации – базе практики.

6.2. Рекомендуемые источники информации:

Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
3. Налоговый кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
4. Трудовой кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
5. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998 № 14-ФЗ (в действующей редакции).
6. Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 № 208-ФЗ (в действующей редакции).
7. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998 № 14-ФЗ (в действующей редакции).

Основные источники

8. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892>. — Режим доступа: по подписке.
9. Гостиничный менеджмент : учебник / Е. А. Дедусенко, Э. В. Тарасенко, Е. Л. Ильина, А. И. Кошелева : под ред. Л. А. Попова, Э. В. Тарасенко. — Москва : КноРус, 2022. — 250 с. — (Бакалавриат). — ЭБС BOOK.ru. - URL: <https://book.ru/book/941732>. — Текст : электронный.
10. Кошелева А. И. Менеджмент качества гостиничных услуг : учебник / А. И. Кошелева, К. В. Левченко, О. А. Астафьева. — Москва : КноРус, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат и магистратура). — Текст : непосредственный. - То же. - ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/943035>. — Текст : электронный.
11. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563337>.
12. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2127009>. — Режим доступа: по подписке.
- Дополнительные источники:
13. Ветитнев А. М. Управление развитием рынка лечебно-оздоровительного туризма : монография / А. М. Ветитнев, А. А. Киселева, А. Л. Конторских. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 158 с. – ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1027030>. - Текст : электронный.
14. Муртузалиева, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие для бакалавров / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-394-02710-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083012>. — Режим доступа: по подписке.

7. Требования к отчету по практике

Работа должна быть представлена в печатном варианте.

Оценка уровня сформированности компетенций осуществляется на основании материалов, собранных в процессе прохождения практики, качества выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержания доклада на его защите и ответов на вопросы.

При проведении аттестации используются следующие показатели оценивания компетенций:

- соблюдение графика прохождения практики;
- умение координировать действия в соответствии с целями и задачами практики;
- полнота выполнения заданий, предусмотренных программой прохождения практики;
- отсутствие ошибок;
- проведение первичного анализа данных и полученных практических результатов;
- полнота описания основных этапов прохождения практики;
- понимание поставленных целей и задач;
- четкая структура отчета и полнота изложения результатов практики.

По результатам защиты отчета по практике выставляется зачет с оценкой по пятибалльной системе на основе оценки сформированности компетенций с учетом оценки за работу в процессе практики:

- оценка за работу в процессе практики (до 40 баллов) определяется на основе отзыва руководителя от базы учебной практики (оценка в отзыве: отлично – 40 баллов, хорошо – 30 баллов, удовлетворительно – 20 баллов);
- оценка итоговых знаний в ходе зачета (до 60 баллов): определяется как среднее арифметическое суммы баллов по компетенциям.