

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна  
Должность: декан ФЛиМК  
Дата подписания: 13.02.2024 21:21:04  
Уникальный программный ключ:  
abd894de8ff3e434f187d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан факультета лингвистики  
и межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та, полностью)  
О.Л.Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)  
« 12 » 10 20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (научно-исследовательская работа)  
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (по специальности) 43.03.03 Гостиничное дело (специальности), утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

– учебным планом ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 2020 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «2» «15» 08 2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы  
к.и.н., доцент \_\_\_\_\_ Соловьянова М.В.

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 30.08.2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Герюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 29.08.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Герюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 20 20 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 30.08.2023

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

## **1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения**

### **1.1. Цель практики**

Целью научно-исследовательской работы является получение новых результатов, имеющих важное значение для теории и практики гостиничного дела; освоение методологии научного творчества, получение навыков проведения научных исследований в составе творческого коллектива.

### **1.2. Задачи практики**

-осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;

- использование современных научных принципов исследования рынка гостинично-ресторанных услуг;

-применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта;

- применение инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.

### **1.3 Указание вида, типа, способа и формы (форм) проведения практики**

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – научно-исследовательская работа.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с гостиничной сферой и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

*Форма проведения практики* – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</p>	<p>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</p>
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	<p><i>УК-1.1</i> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p>	<p><b>Знать:</b> базовые составляющие задачи. <b>Уметь:</b> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами критического анализа и синтеза.</p>
		<p><i>УК-1.2</i> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.</p>	<p><b>Знать:</b> информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <b>Уметь:</b> определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности) :</b> навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи.</p>
		<p><i>УК-1.3</i> Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p>	<p><b>Знать:</b> различные источники информации для решения поставленной задачи. <b>Уметь:</b> анализировать информацию для решения поставленной задачи потребителей. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами поиска информации для решения поставленной задачи.</p>
		<p><i>УК-1.4</i> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p>	<p><b>Знать:</b> отличие фактов от мнений, интерпретаций, оценок. <b>Уметь:</b> формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки формирования собственного мнения и суждения, аргументации своих выводов, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p>

		<p><i>УК-1.5</i> Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p>	<p><b>Знать:</b> основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контекст. <b>Уметь:</b> использовать современные научные принципы исследования философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования современных научных принципов исследования.</p>
ПК-5	Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	<p><i>ПК-5.1</i> Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p>	<p><b>Знать:</b> организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. <b>Уметь:</b> использовать организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p>
		<p><i>ПК-5.2</i> Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. <b>Уметь:</b> применять принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p>
		<p><i>ПК 5.3</i> Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p><b>Знать:</b> различные способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Уметь:</b> анализировать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>

		<p><i>ПК-5.4</i> Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности)</b> принципами и методами создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	<p><i>ПК-6.1</i> Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. <b>Уметь:</b> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах.</p>
		<p><i>ПК-6.2</i> Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.</p>	<p><b>Знать:</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <b>Уметь:</b> использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> принципами применения знаний основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.</p>
		<p><i>ПК-6.3</i> Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p><b>Знать:</b> методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <b>Уметь:</b> применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>
		<p><i>ПК-6.4</i> Применяет специализированные</p>	<p><b>Знать:</b> программы, используемые на предприятиях питания. <b>Уметь:</b> применять специализированные программы,</p>

		программы, используемые на предприятиях питания.	используемые на предприятиях питания. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами применения специализированных программ, используемых на предприятиях. питания ресторанного комплекса.
		<i>ПК-6.5</i> Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	<b>Знать:</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <b>Уметь:</b> использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
		<i>ПК-6.6</i> Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	<b>Знать:</b> методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Уметь:</b> применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методикой оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	<i>ПК-7.1</i> Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	<b>Знать:</b> навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. <b>Уметь:</b> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, применять навыки проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами применения навыков межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.
		<i>ПК-7.3</i> Применяет специализированные	<b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе

		программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <b>Уметь:</b> применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможностями информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».
--	--	---	--

### **3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре.

Объем учебной исследовательской практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

### **4 Содержание практики**

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в организации/ на предприятии; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 216 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 192 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	<b>2</b>

2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	<b>206</b>
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	<b>4</b>
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по гостинично-ресторанной направленности.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по приему и размещению гостей (экономическая стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>1) Выбор темы научного исследования в соответствии с ВКР;</p> <p>2) Подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР;</p> <p>3) Обоснование актуальности выбранной темы;</p> <p>4) Характеристика масштабов изучаемой проблемы;</p> <p>5) Формулировка цели и задач НИР;</p> <p>7) Определение объекта и предмета исследования;</p> <p>8) Сбор материала в соответствии с темой ВКР;</p> <p>9) Обработка и анализ полученной информации;</p> <p>9) Подготовка материалов, положенных в основу ВКР.</p> <p>10) Формирование рекомендаций по усовершенствованию деятельности предприятия в соответствии с темой ВКР.</p> <p>Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.</p>	<b>202</b>

3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике.	8
Итого			216

### 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета [https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.

4) Основная часть отчета.

*-теоретические аспекты в соответствии с темой научно-исследовательской работы*

*-исследование и анализ в соответствии с темой научно-исследовательской работы*

*-рекомендации по усовершенствованию*

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования;

- СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;

- П 02.181–2020. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

### 6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

#### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики,
--------------------	--

компетенции	НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
<p><i>УК-1</i></p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>	<p>Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.</p> <p>Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятия питания Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства</p>	<p>Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе Методы научных исследований</p>	<p>Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Производственная практика (НИР) Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-5</i></p> <p>Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания</p>	<p>Человек и его потребности Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе</p> <p>Деловая культура в ресторанном бизнесе</p>	<p>Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-6</i></p> <p>Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания</p>	<p>Экономика гостинично-ресторанного предприятия</p>	<p>Проектирование гостиничной деятельности Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная практика (научно-исследовательская ра-</p>

продукта.			бота) Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация
<i>ПК-7</i> Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе Мировое гостиничное хозяйство	Техника и организация ресторанного сервиса  Основы рационального питания  Современные системы и концепции питания.  Производственная практика (научно-исследовательская работа)  Производственная преддипломная практика  Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  Государственная итоговая аттестация

Этап	Учебный план очной формы обучения/семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

## 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>УК-1/ завершающий</i></p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>	<p><i>УК-1.1</i> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p> <p><i>УК-1.2</i> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p><i>УК-1.3</i> Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p><i>УК-1.4</i> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p> <p><i>УК-1.5</i> Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравствен-</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений,</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки фактов, мнений,</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки фактов, мнений,</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Но допускает грубые ошибки. Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата,	интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Но допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философ-	информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>При помощи преподавателя и допускает ошибки.</i> <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути</p>	<p>ских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>При помощи преподавателя.</i> <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Допускает незначи-</i></p>	<p>личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	<i>тельные ошибки</i>	категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
<p><i>ПК-5/ завершающий</i></p> <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><i>ПК-5.1</i></p> <p>Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p> <p><i>ПК-5.2</i></p> <p>Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p> <p><i>ПК 5.3</i></p> <p>Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p style="text-align: center;"><i>ПК-5.4</i></p> <p>Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>	<p>ства выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает грубые ошибки.</i></p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но выполняет при помощи руководителя и с ошибками.</i> <b>Вла-</b></p>	<p>предприятию регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает незначительные ошибки.</i></p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но выполняет при помощи руководителя.</i> <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации устных и</p>	<p>ства выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации устных и</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p><b>деть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <p>навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает грубые ошибки.</i></p>	<p>письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает незначительные ошибки.</i></p>	<p>письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>
<p><i>ПК-6/ завершающий</i></p> <p>Способен к применению прикладных методов исследовательской</p>	<p><i>ПК-6.1</i></p> <p>Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.</p> <p><i>ПК-6.2</i></p> <p>Использует знания основ фи-</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере го-</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере го-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p>деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.</p>	<p>нансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <i>ПК-6.3</i></p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>ПК-6.4</i></p> <p>Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания.</p> <p><i>ПК-6.5</i></p> <p>Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.</p> <p><i>ПК-6.6</i></p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и</p>	<p>гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Допускает грубые ошибки. Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного</p>	<p>сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации го-</p>	<p>гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классифи-</p>

Код компетенции/ этап (указывает название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	стандартам.	<p>ничного комплекса системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>При помощи руководителя практики и с грубыми ошибками. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в</p>	<p>стиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>При помощи руководителя практики. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответ-</p>	<p>кации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания., применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответ-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методике оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	ствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	ветствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
<i>ПК-7/ завершающий</i>  Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потреби-	<i>ПК-7.1</i> Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.  <i>ПК-7.3</i> Применяет специализированные программы, используемые в	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информации-	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности телекоммуникаци-	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информации-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
телей.	письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	онно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Допускает грубые ошибки. Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>При помощи руководителя и с ошибками. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в	онной сети «Интернет». <i>Допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>При помощи руководителя. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Допускает не-</i>	онно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Ин-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Допускает грубые ошибки.	значительные ошибки.	тернет».

### 6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<i>УК-1/завершающий</i> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Произвести критический анализ гостинично - ресторанного комплекса или ресторанного предприятия.</i>  Дневник практики. Отчет о практике.
ПК-5/завершающий Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.	Типовое задание № 2: <i>Исследовать место и конкурентоспособность предприятия</i>  Дневник практики. Отчет о практике.
<i>ПК-6/завершающий</i>	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ,

<p>Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.</p>	<p>связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Исследовать методы продвижения услуг предприятия</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-7/ завершающий</i> Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Изучить и описать инновационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности и новые формы обслуживания потребителей</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике..</p>

#### **6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за практикой и, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от предприятия.

Промежуточная аттестация проводится в 4-м семестре в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в форме устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов и форм профессиональной деятельности	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной	1

		терминологией	
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по 5-балльной шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале (зачет с оценкой)
18-20	высокий	отлично
14-17	продвинутый	хорошо
10-13	пороговый	удовлетворительно
9 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

## 7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

**Основная литература:**

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва: КноРус, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-032 39-9: 180.00 р. - Текст: непосредственный.
2. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с. - ISBN 978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.
3. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм: [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099>. - ISBN 978-5-59596-0862-0 : Б. ц.

#### **Дополнительная литература:**

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.
5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. - 74 с.: ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 01.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.
6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Маркетинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.
7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

#### **Перечень методических указаний**

1. Методические рекомендации по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа) для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (418 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2021. - 35 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст: непосредственный.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. MicrosoftOfficePowerPoint;
2. Программный продукт еritomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
3. [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru);
4. [www.tourbooks.ru](http://www.tourbooks.ru);
5. [www.unwto.org](http://www.unwto.org)

#### **8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>

5. Портал Гуманитарное образование – [www.humanities.ru](http://www.humanities.ru)
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru).
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – [www.inion.ru](http://www.inion.ru)
9. Библиотека «Либертариум» – [www.libertarium.ru](http://www.libertarium.ru)
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – [www.biblus.ru](http://www.biblus.ru)
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – [www.gks.ru](http://www.gks.ru)

### **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной (-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

Современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс);

программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности. программные продукты, используемые в области техносферной безопасности (*например: программные продукты серий «Эколог» и «Призма», программный комплекс ТОКСИ+risk и т.п.*).

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/ проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

### **10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

#### *Определение места практики*

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### *Особенности руководства практикой*

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых

проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

*Особенности учебно-методического обеспечения практики*

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

*Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	замене- ных	аннулирован- ных	но- вых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики  
и межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та, полностью)

О.Л.Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 12 » 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (научно-исследовательская работа)  
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

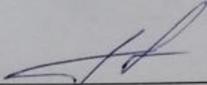
Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

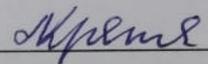
– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (по специальности) 43.03.03 Гостиничное дело (специальности), утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515,

– учебным планом ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 2020 г.).

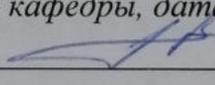
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» 01.08.2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

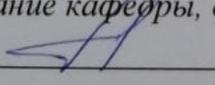
Разработчик программы  
к.и.н., доцент \_\_\_\_\_  Соловьянова М.В.

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_  Макаровская В.Г.

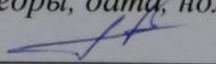
Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № «  » 20 г., на заседании кафедры ИИСКС, протокол № 1 от 30.08.2021  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 2019 г., на заседании кафедры ИИСКС протокол № 1 от 29.08.2022  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г., на заседании кафедры ИИСКС от 30.08.2023 г., протокол № 1  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

## **1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения**

### **1.1. Цель практики**

Целью научно-исследовательской работы является получение новых результатов, имеющих важное значение для теории и практики гостиничного дела; освоение методологии научного творчества, получение навыков проведения научных исследований в составе творческого коллектива.

### **1.2. Задачи практики**

-осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;

- использование современных научных принципов исследования рынка гостинично-ресторанных услуг;

-применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта;

- применение инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.

### **1.3 Указание вида, типа, способа и формы (форм) проведения практики**

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – научно-исследовательская работа.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с гостиничной сферой и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

*Форма проведения практики* – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</p>	<p>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</p>
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	<p><b>УК-1.1</b> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p>	<p><b>Знать:</b> базовые составляющие задачи. <b>Уметь:</b> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами критического анализа и синтеза.</p>
		<p><b>УК-1.2</b> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.</p>	<p><b>Знать:</b> информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <b>Уметь:</b> определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности) :</b> навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи.</p>
		<p><b>УК-1.3</b> Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p>	<p><b>Знать:</b> различные источники информации для решения поставленной задачи. <b>Уметь:</b> анализировать информацию для решения поставленной задачи потребителей. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами поиска информации для решения поставленной задачи.</p>
		<p><b>УК-1.4</b> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p>	<p><b>Знать:</b> отличие фактов от мнений, интерпретаций, оценок. <b>Уметь:</b> формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки формирования собственного мнения и суждения, аргументации своих выводов, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p>

		<p><i>УК-1.5</i> Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p>	<p><b>Знать:</b> основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контекст. <b>Уметь:</b> использовать современные научные принципы исследования философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования современных научных принципов исследования.</p>
ПК-5	Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	<p><i>ПК-5.1</i> Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p>	<p><b>Знать:</b> организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. <b>Уметь:</b> использовать организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p>
		<p><i>ПК-5.2</i> Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. <b>Уметь:</b> применять принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p>
		<p><i>ПК 5.3</i> Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p><b>Знать:</b> различные способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Уметь:</b> анализировать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>

		<p><i>ПК-5.4</i></p> <p>Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности)</b> принципами и методами создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	<p><i>ПК-6.1</i></p> <p>Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. <b>Уметь:</b> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах.</p>
		<p><i>ПК-6.2</i></p> <p>Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.</p>	<p><b>Знать:</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <b>Уметь:</b> использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> принципами применения знаний основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.</p>
		<p><i>ПК-6.3</i></p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p><b>Знать:</b> методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <b>Уметь:</b> применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>
		<p><i>ПК-6.4</i></p> <p>Применяет специализированные</p>	<p><b>Знать:</b> программы, используемые на предприятиях питания. <b>Уметь:</b> применять специализированные программы,</p>

		программы, используемые на предприятиях питания.	используемые на предприятиях питания. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания ресторанного комплекса.
		<i>ПК-6.5</i> Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	<b>Знать:</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <b>Уметь:</b> использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
		<i>ПК-6.6</i> Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	<b>Знать:</b> методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Уметь:</b> применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методикой оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	<i>ПК-7.1</i> Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	<b>Знать:</b> навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. <b>Уметь:</b> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, применять навыки проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. <b>Владеть</b> (или <b>Иметь опыт деятельности</b> ): методами применения навыков межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.
		<i>ПК-7.3</i> Применяет специализированные	<b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе

		программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <b>Уметь:</b> применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> методами применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможностями информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».
--	--	---	--

### 3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре.

Объем учебной исследовательской практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

### 4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в организации/ на предприятии; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 216 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 192 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2

2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	<b>206</b>
2.1	Знакомство с профильной организацией	<p>Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по гостинично-ресторанной направленности.</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации по приему и размещению гостей (экономическая стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	<b>4</b>
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>1) Выбор темы научного исследования в соответствии с ВКР;</p> <p>2) Подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР;</p> <p>3) Обоснование актуальности выбранной темы;</p> <p>4) Характеристика масштабов изучаемой проблемы;</p> <p>5) Формулировка цели и задач НИР;</p> <p>7) Определение объекта и предмета исследования;</p> <p>8) Сбор материала в соответствии с темой ВКР;</p> <p>9) Обработка и анализ полученной информации;</p> <p>9) Подготовка материалов, положенных в основу ВКР.</p> <p>10) Формирование рекомендаций по усовершенствованию деятельности предприятия в соответствии с темой ВКР.</p> <p>Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.</p>	<b>202</b>

3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике.	8
Итого			216

### 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета [https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.

4) Основная часть отчета.

*-теоретические аспекты в соответствии с темой научно-исследовательской работы*

*-исследование и анализ в соответствии с темой научно-исследовательской работы*

*-рекомендации по усовершенствованию*

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования;

- СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;

- П 02.181–2020. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

### 6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

#### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий

1	2	3	4
<p><i>УК-1</i> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>	<p>Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры.</p> <p>Философия Математика Информатика Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятия питания Экономика и организация производства Реклама в индустрии гостеприимства</p>	<p>Человек и его потребности Мировое гостиничное хозяйство Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе Методы научных исследований</p>	<p>Культура питания народов мира Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Производственная практика (НИР) Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-5</i> Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания</p>	<p>Человек и его потребности Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе</p> <p>Деловая культура в ресторанном бизнесе</p>	<p>Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-6</i> Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания</p>	<p>Экономика гостинично-ресторанного предприятия</p>	<p>Проектирование гостиничной деятельности Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддиплом-</p>

			<p>ная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-7</i></p> <p>Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p>	<p>Документирование управленческой деятельности</p>	<p>Деловая культура в ресторанном бизнесе</p> <p>Мировое гостиничное хозяйство</p>	<p>Техника и организация ресторанного сервиса</p> <p>Основы рационального питания</p> <p>Современные системы и концепции питания.</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

Этап	Учебный план очной формы обучения/семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

## 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>УК-1/ завершающий</i></p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p>	<p><i>УК-1.1</i> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p> <p><i>УК-1.2</i> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p><i>УК-1.3</i> Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p><i>УК-1.4</i> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.</p> <p><i>УК-1.5</i> Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравствен-</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений,</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки фактов, мнений,</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи , информацию, требуемую для решения поставленной задачи, информацию для решения поставленной задачи по различным типам запросов, принципы отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок, знает философский понятийный аппарат, пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, базовые составляющие задачи, информацию, требуемую для решения поставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки фактов, мнений,</p>

Код компетенции/ этап (указываются название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Но допускает грубые ошибки. Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата,	интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Но допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философ-	информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Уметь:</i> анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>При помощи преподавателя и допускает ошибки.</i> <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути</p>	<p>ских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>При помощи преподавателя.</i> <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Допускает незначи-</i></p>	<p>личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.. <b>Владеть(или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации . особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	<i>тельные ошибки</i>	категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
<p><i>ПК-5/ завершающий</i></p> <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><i>ПК-5.1</i></p> <p>Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p> <p><i>ПК-5.2</i></p> <p>Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</p> <p><i>ПК 5.3</i></p> <p>Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия каче-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p><i>ПК-5.4</i></p> <p>Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>	<p>ства выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает грубые ошибки.</i></p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но выполняет при помощи руководителя и с ошибками.</i> <b>Вла-</b></p>	<p>предприятию регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает незначительные ошибки.</i></p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но выполняет при помощи руководителя.</i> <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации устных и</p>	<p>ства выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками организации устных и</p>

Код компетенции/ этап (указываются название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p><b>деть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <p>навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает грубые ошибки.</i></p>	<p>письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. <i>Но допускает незначительные ошибки.</i></p>	<p>письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания.</p>
<p><i>ПК-6/ за-вершающий</i></p> <p>Способен к применению прикладных методов исследовательской</p>	<p><i>ПК-6.1</i></p> <p>Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.</p> <p><i>ПК-6.2</i></p> <p>Использует знания основ фи-</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере го-</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного</p>	<p><b>Знать:</b> специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере го-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p>деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.</p>	<p>нансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. <i>ПК-6.3</i></p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>ПК-6.4</i></p> <p>Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания.</p> <p><i>ПК-6.5</i></p> <p>Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.</p> <p><i>ПК-6.6</i></p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и</p>	<p>стиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Допускает грубые ошибки. Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного</p>	<p>сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации го-</p>	<p>стиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> применять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классифи-</p>

Код компетенции/ этап (указывает название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	стандартам.	<p>ничного комплекса системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>При помощи руководителя практики и с грубыми ошибками. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в</p>	<p>стиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>При помощи руководителя практики. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответ-</p>	<p>кации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания, спользовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания., применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками применения специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответ-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методике оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	ствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	ветствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
<i>ПК-7/ завершающий</i>  Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потреби-	<i>ПК-7.1</i> Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.  <i>ПК-7.3</i> Применяет специализированные программы, используемые в	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информаци-	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информаци-	<b>Знать:</b> приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информаци-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
телей.	письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	онно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Допускает грубые ошибки. Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>При помощи руководителя и с ошибками. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в	онной сети «Интернет». <i>Допускает незначительные ошибки. Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>При помощи руководителя. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Допускает не-</i>	онно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Уметь:</i> применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <i>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Ин-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Допускает грубые ошибки.	значительные ошибки.	тернет».

### 6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<i>УК-1/завершающий</i> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):  <i>Произвести критический анализ гостинично - ресторанного комплекса или ресторанного предприятия.</i>  Дневник практики. Отчет о практике.
<i>ПК-5/завершающий</i> Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.	Типовое задание № 2:  <i>Исследовать место и конкурентоспособность предприятия</i>  Дневник практики. Отчет о практике.
<i>ПК-6/завершающий</i>	Типовое задание № 3 по практической подготовке, преду-

<p>Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.</p>	<p>смаатривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Исследовать методы продвижения услуг предприятия</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-7/ завершающий</i></p> <p>Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Изучить и описать инновационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности и новые формы обслуживания потребителей</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике..</p>

#### **6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за практикой и, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от предприятия.

Промежуточная аттестация проводится в 4-м семестре в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в форме устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов и форм профессиональной деятельности		1	
Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной		1	

		терминологией	
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по 5-балльной шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале (зачет с оценкой)
18-20	высокий	отлично
14-17	продвинутый	хорошо
10-13	пороговый	удовлетворительно
9 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

## 7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

**Основная литература:**

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва: КноРус, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-032 39-9: 180.00 р. - Текст: непосредственный.
2. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с. - ISBN 978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.
3. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм: [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099>. - ISBN 978-5-59596-0862-0 : Б. ц.

#### **Дополнительная литература:**

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.
5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. - 74 с.: ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 01.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.
6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Маркетинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.
7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

#### **Перечень методических указаний**

1. Методические рекомендации по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа) для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (418 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2021. - 35 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст: непосредственный.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. MicrosoftOfficePowerPoint;
2. Программный продукт еritomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
3. [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru);
4. [www.tourbooks.ru](http://www.tourbooks.ru);
5. [www.unwto.org](http://www.unwto.org)

#### **8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
5. Портал Гуманитарное образование – [www.humanities.ru](http://www.humanities.ru)

6. Российская национальная библиотека (РНБ) – [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru).
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – [www.inion.ru](http://www.inion.ru)
9. Библиотека «Либертариум» – [www.libertarium.ru](http://www.libertarium.ru)
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – [www.biblus.ru](http://www.biblus.ru)
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – [www.gks.ru](http://www.gks.ru)

### **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной (-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

Современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс);

программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности. программные продукты, используемые в области техносферной безопасности (*например: программные продукты серий «Эколог» и «Призма», программный комплекс ТОКСИ+risk и т.п.*).

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/ проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

### **10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

#### *Определение места практики*

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### *Особенности руководства практикой*

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых

проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

*Особенности учебно-методического обеспечения практики*

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

*Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	замене- ных	аннулирован- ных	но- вых			