

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна
Должность: декан ФЛиМК
Дата подписания: 19.09.2022 12:01:49
Уникальный программный ключ:
abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

1

1

МИНОБНАУКИ 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
(наименование вида практики)

Преддипломная практика
(наименование типа практики)

направление подготовки (специальность) 43.03.03
(цифр согласно ФГОС)

Гостиничное дело
и наименование направления подготовки (специальности)

Ресторанная деятельность
(Наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курс – 20 20

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:
 - федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 г. № 1432.

- учебным планом направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» февраля 2020 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октябрь 2020 протокол № 3.

Зав. кафедрой ИиСКС



Н. Е. Горюшкина

Разработчик программы,
к.и.н., доцент



М. В. Соловьянова

/Директор научной библиотеки



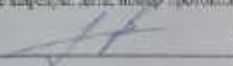
В. Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30»

01 20 18 г. на заседании кафедры ИиСКС, протокол № 1
01 30 18 2021

(инициалы кафедр, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой



Горюшкина Н. Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26»

03 20 18 г. на заседании кафедры ИиСКС, протокол № 7
01 29 03 2022

(инициалы кафедр, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой



Горюшкина Н. Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « »

 20 г. на заседании кафедры

(инициалы кафедр, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

1.1.Цель практики

проверка профессиональной готовности будущих студентов к самостоятельной трудовой деятельности и сбор информации, необходимой для выполнения дипломного проекта и практической апробации его результатов

1.2.Задачи практики

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы ;
- готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

1.3 Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

Вид практики–производственная.

Тип практики–преддипломная

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

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в профильных организациях, деятельность которых связана с вопросами гостиничного дела (ресторанной деятельности) и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы.

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 образовательной программы

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>		<i>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	
ОПК-3	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;	<i>Знать:</i> -нормативно – правовую документацию; -технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; -оформление основных документов в процессе деятельности гостиничного предприятия.
		<i>Уметь:</i> -использовать теоретические основы нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; -использовать нормативные основы в функциональных процессах гостиниц и других средств размещения.
		<i>Владеть:</i> - навыками использования теоретических основ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных

		<p>предприятий и других средств размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативных основ в функциональных процессах гостиниц и других средств размещения.
ПК-4	<p>Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -деятельность гостиниц и других средств размещения, организацию работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сбором, анализом и обобщением зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности; -мониторингом гостиниц и других средств размещения, потребностей потребителей; -проектированием функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения; -проектированием инновационного гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; постановкой целей и задач проектирования гостиничного продукта.
ПК-5	<p>Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологические процессы инструкций в гостиничной деятельности; - должностные инструкции в гостиничной деятельности; - организацию работ по подтверждению соответствия

	<p>деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, - организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, -методами организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
<p>ПК-6</p>	<p>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p>Знать:</p> <p>ключевые факты (события, даты, имена) истории санаторно-курортного дела России; основные этапы и закономерности исторического развития санаторно-курортного дела, исторические и религиозные традиции, потребности потребителя.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - быть готовым к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями; - формировать гостиничный продукт; - развивать клиентурные отношения.

		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями; -навыками формирования гостиничного продукта; - навыками развития клиентурных отношений.
ПК-8	Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно использовать современные оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современными методами использования оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14 -	Готовность организации выполнения проектов в гостиничной деятельности к и в	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -.организацию проектов в гостиничной деятельности -выполнениепроектов в гостиничной деятельности
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -. организовывать проекты в гостиничной деятельности -выполнять проекты в гостиничной деятельности

		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации проектов в гостиничной деятельности; - методами выполнения проектов в гостиничной деятельности
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 Место практики в структуре образовательной программы.

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах В соответствии с учебным планом производственная технологическая практика (Б2.П.2) входит в блок Б2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа». Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой. Производственная преддипломная практика проводится на 5-м курсе в 9-м семестре. Объем производственной преддипломной практики, установленный учебным планом, – 2 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели (72 часа).

4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося 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,	2

		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	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	60
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	4
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации (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>	Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка	56

		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.	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике. Отчет о практике составляется и защищается в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, специалитета и магистратуры» П 02.181-2020</p> <p>Подготовка приложений для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	10

5 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной преддипломной практики: - дневник практики (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, организации, учреждении, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
- В соответствии с темой выпускной квалификационной работы*
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

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».

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4

<p>ОПК-3- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</p>	<p>Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>		<p>Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Подготовка и защита ВКР.</p>
<p>ПК-4- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Психология</p>	<p>Организация гостиничного дела Гостиничный менеджмент Социология Мировое гостиничное хозяйство Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>государственная итоговая аттестация Подготовка и защита ВКР Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности,</p>	<p>Организация гостиничного дела Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p>		<p>Управление человеческими ресурсами Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация Подготовка и защита ВКР</p>

<p>готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>			<p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>ПК-6-готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p>Иностранный язык Всемирная история История мировых цивилизаций Религии народов мира Обычаи и традиции народов мира История Курского края ультурно-исторические центры</p>	<p>Иностранный язык Сервисная деятельность Психология делового общения Иностранный язык второй Демография История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История гостеприимства в Курском крае Этнология История санаторно-курортного дела</p>	<p>Иностранный язык второй Культура питания народов мира История предпринимательства Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация Подготовка и защита ВКР Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>ПК-8-готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в</p>	<p>Сервисная деятельность Человек и его потребности</p>		<p>Банкеты и приемы Ресторанное дело Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности</p>

соответствии с требованиями потребителя -		Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности Технологическая практика Государственная итоговая аттестация Подготовка и защита ВКР Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14 - готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	Основы рационального питания Проектирование в ресторанной деятельности Проектирование гостиничной деятельности Технологическая практика Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация Подготовка и защита ВКР Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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 (указывается название этапа из п.6.1)	Показатель оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-3/ завершающий готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую	1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных обучающимися	Знать: -нормативно правовую документацию; Уметь: -использовать теоретические основы нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; .Владеть: - навыками использования	Знать: -нормативно – правовую документацию; - технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; Уметь: -использовать теоретические основы нормативно-правовых актов,	Знать: -нормативно – правовую документацию; - технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; -оформление основных документов в процессе деятельности гостиничного предприятия.

<p>гостиничную деятельность;</p>	<p>знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>теоретических основ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения;</p>	<p>регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; - использовать нормативные основы в функциональных процессах гостиниц и других средств размещения. .Владеть: - навыками использования теоретических основ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; - навыками использования нормативных основ в функциональных процессах гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Уметь: - использовать теоретические основы нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; - использовать нормативные основы в функциональных процессах гостиниц и других средств размещения; - находить нужную нормативно-правовую информацию .Владеть: - навыками использования теоретических основ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий и других средств размещения; - навыками использования нормативных основ в функциональных</p>
----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				х процессах гостиниц и других средств размещения; -навыками самостоятельного поиска нормативно – правовой литературы.
ПК-4/ Завершающий готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующ	1.Доля освоенных обучающихся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающихся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	Знать: -деятельность подразделений гостиниц и других средств размещения; Уметь: -анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; Владеть: - методами анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;	Знать: -деятельность подразделений гостиниц и других средств размещения; -организацию работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. Уметь: -анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; -делать соответствующие выводы по уровню обслуживания потребителей.	Знать: -деятельность подразделений гостиниц и других средств размещения; -организацию работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; - уровень обслуживания потребителей. Уметь: -самостоятельно анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения самостоятельно; -делать соответствующи

ие ВЫВОДЫ			<p>Владеть: -методами анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; -методами высокого уровня обслуживания потребителей</p>	<p>е выводы по уровню обслуживания потребителей. Владеть: - современными методами анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; -современными методами высокого уровня обслуживания потребителей</p>
ПК-5/ Завершающий Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности,	1.Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимися -мися знаний, умений, навыков.	<p>Знать: -технологические процессы инструкций в гостиничной деятельности; Уметь: - контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, Владеть: -методами контроля выполнения технологических процессов и должностных</p>	<p>Знать: - технологические процессы инструкций в гостиничной деятельности; - должностные инструкции в гостиничной деятельности; Уметь: - контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, -</p>	<p>Знать: - технологические процессы инструкций в гостиничной деятельности; - должностные инструкции в гостиничной деятельности; - организацию работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. Уметь: -самостоятельно</p>

<p>готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>инструкций гостиничной деятельности.</p>	<p>в организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения Владеть: -методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, -методами организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других</p>	<p>контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, -самостоятельно организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения Владеть: -передовыми методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, -передовыми методами организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других</p>
<p>ПК6/завещающий готовность к</p>	<p>.Доля освоенных обучающимися знаний,</p>	<p>Знать: -сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными</p>	<p>Знать: -сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными</p>	<p>Знать: -современную сервисную деятельность в соответствии с</p>

<p>сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p>умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных обучающих знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>, историческими и религиозными традициями; Уметь: -выявлять потребности потребителя; Владеть: -методами выявления потребностей потребителя;</p>	<p>ми, историческими и религиозными традициями; -потребности потребителя; Уметь: -выявлять потребности потребителя; - формировать гостиничный продукт; . Владеть: -методами выявления потребностей потребителя; -методами формирования гостиничного продукта;</p>	<p>этнокультурным и, историческими и религиозными традициями; -современные потребности потребителя; -формирование гостиничного продукта; -клиентурные отношения. Уметь: -выявлять потребности потребителя; - формировать гостиничный продукт; -развивать клиентурные отношения. Владеть: -современными методами выявления потребностей потребителя; -современными методами формирования гостиничного продукта; - современными принципами развития клиентурных отношений</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПК-8/завершающийся готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя -	.Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	Знать: -оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности Уметь: -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть: - методами использования оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знать: -оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Уметь: -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть: - методами использования оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знать: -современные оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Уметь: -самостоятельно использовать современные оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть: -современными методами использования оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14/основной	1.Доля освоенных обучающимися знаний, умений,	Знать: -. организацию проектов в гостиничной деятельности Уметь:	Знать: -. организацию проектов в гостиничной деятельности -выполнение	Знать: -. современную организацию проектов в гостиничной деятельности

	<p>навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающих знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>- . организовывать проекты в гостиничной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>- . методами организации проектов в гостиничной деятельности;</p>	<p>проектов в гостиничной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>- . организовывать проекты в гостиничной деятельности</p> <p>-выполнять проекты в гостиничной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>- . методами организации проектов в гостиничной деятельности;</p> <p>- методами выполнения проектов в гостиничной деятельности</p>	<p>- проекты в гостиничной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>- .самостоятельно организовывать современные проекты в гостиничной деятельности</p> <p>-самостоятельно выполнять современные проекты в гостиничной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>- . Современными методами организации проектов в гостиничной деятельности;</p> <p>- современными методами выполнения проектов в гостиничной деятельности</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 образовательной программы

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

Код	Типовые контрольные задания или иные материалы,
-----	-------------------------------------------------

<p>компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)</p>	<p>необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности</p>
<p>ОПК-3</p>	<p>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):</p> <p><i>Изучить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
<p>ПК-4</p>	<p>Типовое задание № 2 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>Произвести анализ и описать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, сделать соответствующие выводы</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике.</p>

	<p>Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-5	<p>Типовое задание № 3 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>Контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</i> Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-6	<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): <i>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, – историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</i> Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p>

	<p>Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-8/завершающий	<p>Типовое задание № 5 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>Использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</i> Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-14/ завершающий	<p>Типовое задание № 6 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>Выполнить проект в гостиничной деятельности</i> Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на</p>

	промежуточной аттестации.
--	---------------------------

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 производственной практикой по получению профессиональных умений и профессионального опыта, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится во 8-м семестре в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде 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 терминологией	1
		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 преддипломной практики 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 epitomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
3. www.ratanews.ru;
4. www.tourbooks.ru;
5. 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
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru.
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – 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, проводивш его изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

--	--	--	--	--	--	--	--