

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 19.06.2024 14:55:00

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации

(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 30 » 05 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело»
(шифр и наименование направления подготовки)

направленность (профиль) «Гостиничное дело»
(наименование направленности (профиля))

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

ОПОП ВО реализуется по модели проектного обучения

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558;
- учебным планом ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 от «27» 03 2024 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», разработанной по модели проектного обучения, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

(наименование кафедры)

(протокол № 11 «24» 05 2024 г.).

Зав. кафедрой

 Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы
д.и.н., доц.

 Н.Е. Горюшкина

Директор научной библиотеки

 В.Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.), на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

(наименование кафедры)

(протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.).

Зав. кафедрой _____ Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.), на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

(наименование кафедры)

(протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.).

Зав. кафедрой _____ Н.Е. Горюшкина

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

1.1. Цель практики

Целью производственной организационно-управленческой практики является углубление и закрепление теоретических знаний в области гостиничного бизнеса, подготовка к самостоятельной организационной, управленческой и исследовательской деятельности.

1.2. Задачи практики

1. Формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС-3++ и закреплённых учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.

2. Освоение методик стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

3. Развитие навыков создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания;

4. Применение методов организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

5. Закрепление навыков организации стратегического контроля, оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

6. Развитие способностей по выявлению проблем развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

7. Применение методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

8. Применение в профессиональной деятельности основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

9. Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

10. Формирование представления об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;

11. Развитие навыков планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.

12. Применение в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства.

13. Поиск и оценка новых рыночных возможностей, формулирование бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

14. Использование основ статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия.

15. Применение методики разработки корпоративной и функциональных стратегий.
16. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультаций.
17. Оформление методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, построение профессионального общения с соблюдением делового этикета.
18. Ведение документации на бумажных и электронных носителях, обработка персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно-управленческая.

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 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 общепрофессиональным и (или) профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках программы магистратуры: 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	<p>ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организацион-</p>	<p>Знать: методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p>Уметь: пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания,</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>ного проектирования предприятия питания</p>	<p>создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p>Владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>
ПК-2	<p>Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей</p>	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики</p>	<p>Знать: основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>	<p>стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания Уметь: организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3	Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p> <p>ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>Знать: основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p>Уметь: применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>
ПК-4	Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	<p>ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p>Знать: основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>Уметь: планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, тех-</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			нологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания
ПК-5	Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p>Знать: техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p>Уметь: применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>прогнозирование результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p>Владеть: техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
ПК-7	Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	<p>ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p> <p>ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профес-</p>	<p>Знать: средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p>Уметь: использовать сред-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>сиональное общение с соблюдением делового этикета ПК-7.3 Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>ства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического тия, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации Владеть: навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации

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 организационно-управленческая практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, реализуемой по модели проектного обучения. Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем производственной организационно-управленческой практики, установленный учебным планом, – 3 зачетных единицы, продолжительность – 2 недели (108 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 8 часов, работа обучающегося в иных формах – 100 часов.

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, 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	98
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по приему и размещению гостей и проводимыми в нем мероприятиями. Изучение нормативных правовых актов профильной организации 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.).	4
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Сбор материала для организационно-управленческой характеристики гостиницы – базы практики; Изучение учредительных документов организации и отчетов о её деятельности. Изучение организационно-управленческой политики и содержания работы по совершенствованию организационной структуры гостиничного предприятия; Изучение организационно-управленческого механизма по выработке целей и задач,	94

		направленных на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала гостиницы; Исследование конкурентных позиций предприятия (доля рынка, темпы её изменения, деловой имидж); Исследование организационно-управленческих ин-новаций, применяемых в деятельности гостиницы – базы практики; Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.	
	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике	
		Подготовка графических материалов для отчета	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной организационно-управленческой практики:

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

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной организационно-управленческой 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.
Организационно-управленческая характеристика гостиницы – базы практики
Организационно-управленческая политика и содержание проводимой работы по совершенствованию организационной структуры
Организационно-управленческие инновации, применяемые в деятельности гостиницы – базы практики.
Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.
- 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 Р 2.316-2023 "Единая система конструкторской документации. Надписи, технические требования и таблицы в графических документах. Правила выполнения";

ГОСТ 7.32-2017. Отчет о научно-исследовательской работе.

ГОСТ Р 2.105-2019. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам;

ГОСТ Р 7.0.80-2023 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления";

ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976). 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
ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	Комплексный проектный модуль № 1 Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1 Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта"	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика

	по комплексному проектному модулю № 1 Учебная проектная практика		
ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	Инновации в гостиничном бизнесе Проектное управление развитием гостиничного бизнеса Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Комплексный проектный модуль № 3		
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	Управление качеством гостиничных услуг Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Комплексный проектный модуль № 2 Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2 Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Комплексный проектный модуль № 3 Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3 Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3 Производственная проектная практика (вторая)	
ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	Иностранный язык	Туристский рынок и гостиничный бизнес Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика	
ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	Национальные и международные системы гостиничного хозяйства	Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика	
ПК-7 Способен к разработке и использованию педа-	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет	Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной де-	

гогических технологий в профессиональной деятельности		<p>тельности</p> <p>Педагогические технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Производственная педагогическая практика</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p>
---	--	---

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)	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
ПК-1/ завершающий	<p>ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности пред-</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности пред-</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности пред-</p>

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>гостиничного комплекса ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>	<p>приятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия пита-</p>	<p>приятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности</p>	<p>приятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания <i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организаци-</p>

Код компетенции/ этап (указываются 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>ния; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования пред-</p>	<p>предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проекти-</p>	<p>онной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>

Код компетенции/ этап (указываются 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
		приятия питания, но допускать грубые ошибки	рования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	
ПК-2/ начальный, основной, завершающий	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов,</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии</p>

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
	определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	<p>эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления</p>	<p>контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления</p>	<p>развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих</p>

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
		проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки	проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3/ завершающий	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса ПК-3.3 Имеет представле-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга

Код компетенции/ этап (указывается 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>ние об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p> <p>ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного ком-</p>	<p>предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного ком-</p>	<p>предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конку-</p>

Код компетенции/ этап (указывается 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>плекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p>плекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>рентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>
ПК-4/ завершающий	<p>ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостинично-</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостинично-</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостинично-</p>

Код компетенции/ этап (указывается 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>ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p>го комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостепри-</p>	<p>го комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостепри-</p>	<p>го комплекса и предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных</p>

Код компетенции/ этап (указывается 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
		имства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки	дустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания
ПК-5/ основной, завершающий	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпо-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпо-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпо-</p>

Код компетенции/ этап (указывается 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>ративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презента-</p>	<p>ративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количе-</p>	<p>ративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического</p>

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
		ции информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки	ции информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки	моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий
ПК-7/ завершающий	ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)) ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические ма-	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-

Код компетенции/ этап (указываются 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>териалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета</p> <p>ПК-7.3</p> <p>Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научно-</p>	<p>публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-</p>	<p>публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научно-</p>

Код компетенции/ этап (указывается 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>го и научно-публицистического тия, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформ-</p>	<p>требований научно-публицистического тия, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформ-</p>	<p>тия, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научно-</p>

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
		ления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать грубые ошибки	ления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать незначительные ошибки	го и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
ПК-1/ завершающий	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>Провести стратегический (ситуационный) анализ и оценку ре-</i>

	<p><i>зультатов деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации 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-2/ начальный, основной, завершающий	<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): <i>Проведите оценку результатов деятельности гостиницы и (или) других средств размещения (предприятий питания) и сделайте заключение о ее конкурентоспособности.</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>
ПК-3/ завершающий	<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>Разработайте проект по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.</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>
ПК-4/ завершающий	<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>Организуите маркетинговое исследование в индустрии гостеприимства и предложите способы стимулирования продвижения гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей.</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>
ПК-5/ основной, 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>Подготовьте презентацию с информацией о гостиничном продукте.</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-7/ 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>Разработайте лекцию для поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся по направлению подготовки Гостиничное дело.</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>

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 организационно-управленческой практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится 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 работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	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, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 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	продвину́тый	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. Беликова, И. П. Проектное управление : учебное пособие / И. П. Беликова. - Ставрополь : АГРУС, 2021. - 77 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/121737.html> (дата обращения: 05.06.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.
2. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Р. М. Богданова, В. Ю. Боев, М. Ю. Денисов [и др.] ; под ред. В. Ю. Боева ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2022. – 680 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711217> (дата обращения: 05.06.2024). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

3. Максименко, И. А. Оценка эффективности проектного управления : учебное пособие / И. А. Максименко. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2017. – 232 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/84291.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.
4. Великанова, С. С. Основы проектной деятельности : курс лекций : учебное пособие / С. С. Великанова. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 316 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=693220> (дата обращения: 05.06.2024). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Перечень методических указаний:

1. Практика : методические рекомендации по подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Е. Горюшкина. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 60 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. Шишкин, В. Г. Научно-исследовательская и практическая работа студентов : учебно-методическое пособие / В. Г. Шишкин, Е. В. Никитенко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. - 111 с. - URL:

<https://www.iprbookshop.ru/98773.html> (дата обращения: 05.06.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по туризму РФ – www.russiatourism.ru
2. Комитет по делам молодежи и туризму Курской области – www.kdmt46.ru
3. Туристско-информационный центр Курской области – www.gokursk.ru
4. Официальный сайт Администрации Курской области – www.adm.rkursk.ru
5. Официальный сайт Администрации города Курска – www.kurskadmin.ru
6. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
7. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
8. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
9. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
10. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru.
11. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
12. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
13. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
14. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
15. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – www.gks.ru

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

Информационные технологии:

1. Системы управления обучением (LMS, Learning Management System);
2. Программы для виртуальной и дополненной реальности (VR/AR);
3. Облачные сервисы;
4. Программы для видеоконференций и онлайн-вебинаров;
5. Системы онлайн-тестирования и оценивания (Moodle).

Программное обеспечение:

1. ПО Shelter (по подписке).
2. ПО R-Keeper (по подписке).
3. Adobe Creative Cloud (по подписке).
5. 1С: Предприятие 8 (по подписке).

Информационные справочные системы:

1. Интернет-версия системы ГАРАНТ: <https://internet.garant.ru/> режим доступа (по подписке).
2. Некоммерческие интернет-версии системы КонсультантПлюс: <https://www.consultant.ru/> режим доступа (свободный)

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.

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Core 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
	изменен- ных	заменен- ных	аннулиро- ванных	новых			