

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 05.09.2024 10:55:48

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcdcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

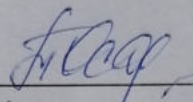
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики

(наименование ф-та, полностью)

и межкультурной коммуникации

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

«12» 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная сервисная практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело

(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность(профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»

(наименование направленности (профиля) или специализации)

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

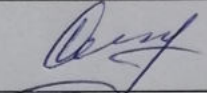
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

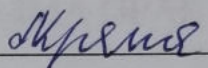
– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (по специальности) 43.03.03 Гостиничное дело (специальности), утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 575

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

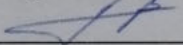
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «ИКС» от 25.08.2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой  Горюшкина Н.Е.

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

/Директор научной библиотеки  Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры ИКС, протокол № 7 от 30.08.2021
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой 

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

Зав. кафедрой  Горюшкина Н.Е.

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

Зав. кафедрой 

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью производственной сервисной практики является: закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами при изучении курсов специальных дисциплин; изучение прав и обязанностей специалистов сервиса.

1.2. Задачи практики

- воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

-осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

-способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений;

-способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – сервисная.

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

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 направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Уметь: придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	Знать: основы делового общения. Уметь: представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками делового общения в публичных выступлениях.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. Уметь: применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. Владеть (или Иметь опыт

	<p>выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>		<p>деятельности): навыками использования основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.2</i></p> <p>Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p>	<p>Знать: основы ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Уметь: вести протоколы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.3</i></p> <p>Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.</p>	<p>Знать: методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. Уметь: использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.4</i></p> <p>Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.</p>	<p>Знать: основы организации деятельности предприятий питания. Уметь: применять основы организации деятельности предприятий питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования основ организации деятельности предприятий питания.</p>

ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.1</i></p> <p>Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.2</i></p> <p>Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p>	<p>Знать: функционирование системы контроля. Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.3</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Уметь: применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>

			Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.4</i></p> <p>Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p>Знать: работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Уметь: выполнять работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.5</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p>Уметь: применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>

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 сервисная практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на _4_ курсе в _8_ семестре.

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

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет _216_ часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах _192_ часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики 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	206
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	4
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации и проводимыми	

		в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации (стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.)..	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	1).Анализ клиентуры предприятия. 2).Общая характеристика иностранных граждан. 3). Анализ потребностей клиентов 4).Анализ устной и письменной деловой речи предприятия. 5).Анализ элементов деятельности предприятия, требующих знание английского языка. 6).Исследование сервисной деятельности. 70. разработка рекомендаций по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия. Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) . Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.	202
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка приложений для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	8
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета:
 - теоретические аспекты по организации гостинично-ресторанного комплекса (ресторанного предприятия)
 - исследование спектра услуг и технологий их представления ГРК (ресторанного предприятия)
 - анализ сервисной деятельности предприятия
 - рекомендации по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;
- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования;
- СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;
- 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

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

<p><i>УК-4</i></p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</p>	<p>Иностранный язык Русский язык и культура речи Психология</p>	<p>Деловая культура в ресторанном бизнесе Иностранный язык второй</p>	<p>Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Государственная итоговая аттестация</p>
<p>УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Кулинарные традиции региона Всемирная история Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира Основы социального государства</p>	<p>Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика</p>	<p>Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-3</i></p> <p>Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира</p>	<p>История гостиничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела</p>	<p>Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-4</i></p>	<p>Экономика гостинично-ресторанного предприятия</p>	<p>Управление персоналом</p>	

Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия	на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация
	Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия.	
	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	

**Этапы для программ практик всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

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

Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.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
УК-5/ завершающий Способен воспринимать	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тентности)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
межкультур- ное разнооб- разие обще- ства в соци- ально-истори- ческом, этиче- ском и фи- лософском контекстах.	взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. ...	нии. <i>Допускает грубые ошибки.</i> Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. <i>Выполняет при помощи руководи- теля и допускает ошибки.</i> Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	нии. <i>Допускает незначительные ошибки.</i> Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. <i>Выполняет при помощи руководи- теля.</i> Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	нии. Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции.
УК-4/ завершающий Способен осу- ществлять де- ловую комму- никацию в устной и письменной формах на	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в пуб- личных выступле- ниях.	Знать: основы де- лового общения. <i>Допускает грубые ошибки.</i> Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях. <i>Выполняет при</i>	Знать: основы де- лового общения. <i>Допускает незна- чительные ошиб- ки.</i> Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях.	Знать: основы де- лового общения. Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвину- тый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
государствен- ном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	...	<i>помощи руководи- теля и допускает ошибки. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками делового общения в публичных выступлениях. До- пускает грубые ошибки.</i>	<i>Выполняет при помощи руководи- теля . Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками делового общения в публичных выступлениях. До- пускает незначи- тельные ошибки.</i>	выками делового общения в публичных выступлениях..
<i>ПК-3/ завершающий</i> Способен к сервисной дея- тельности в соответствии с этнокультур- ными, истори- ческими и ре- лигиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	<i>ПК-3.1</i> Имеет представ- ление об основах организации дея- тельности гости- ниц и иных средств размеще- ния. <i>ПК-3.2</i> Соблюдает прото- кол деловых встреч и этикет с учетом националь- ных и корпоратив- ных особенностей собеседников. <i>ПК-3.3</i> Использует мето- ды взаимодей- ствия с потребите- лями, партнерами и другими заин- тересованными сторонами - пред- ставителями раз- ных культур.	<i>Знать: основы организации дея- тельности гости- ниц и иных средств размеще- ния, протокол де- ловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей со- беседников, мето- ды взаимодей- ствия с потребите- лями, партнерами и другими заин- тересованными сторонами - пред- ставителями раз- ных культур, осно- вы организации деятельности предприятий пита- ния. Допускает грубые ошибки. Уметь: приме- нять основы орга- низации деятель- ности гостиниц и иных средств размещения,</i>	<i>Знать: основы организации дея- тельности гости- ниц и иных средств размеще- ния, протокол де- ловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей со- беседников, мето- ды взаимодей- ствия с потребите- лями, партнерами и другими заин- тересованными сторонами - пред- ставителями раз- ных культур, осно- вы организации деятельности предприятий пита- ния. Допускает незначительные ошибки. Уметь: приме- нять основы орга- низации деятель- ности гостиниц и иных средств</i>	<i>Знать: основы организации дея- тельности гости- ниц и иных средств размеще- ния, протокол де- ловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей со- беседников, мето- ды взаимодей- ствия с потребите- лями, партнерами и другими заин- тересованными сторонами - пред- ставителями раз- ных культур, осно- вы организации деятельности предприятий пита- ния.. Уметь: применять основы организа- ции деятельности гостиниц и иных средств размеще- ния, протокол де- ловых встреч и</i>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p><i>ПК-3.4</i></p> <p>Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.</p>	<p>протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. <i>Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.</i></p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности</p>	<p>размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. <i>Выполняет при помощи руководителя.</i></p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности</p>	<p>этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		предприятий питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	предприятий питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	
ПК-4/ завершающий Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	<p><i>ПК-4.1</i></p> <p>Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p><i>ПК-4.2</i></p> <p>Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p> <p><i>ПК-4.3</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p><i>ПК-4.4</i></p> <p>Организует работу по подтверждению</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отде-</p>	<p>Знать основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отде-</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p style="text-align: center;"><i>ПК-4.5</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.</p>	<p>лов) предприятий питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i></p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов</p>	<p>лов) предприятий питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i></p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов</p>	<p>питания. Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий .</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>тов (служб, отделов) предприятий . <i>Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.</i> Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, ме-</p>	<p>тов (служб, отделов) предприятий . <i>Выполняет при помощи руководителя.</i> Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности си-</p>	<p>основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		тодами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<i>УК-5/завершающий</i> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту): <i>Изучить и описать особенности клиентуры предприятия.</i> Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету.
<i>УК-4/завершающий</i> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государствен-	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике прак-

<p>ном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</p>	<p>тики, в п.1.4 задания студен-ту): <i>Изучить и описать основы делового общения в гостиничном или ресторанном предприятии.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-3/завершающий</i> Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Изучить и описать основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями для выявления потребностей потребителя, развития клиентурных отношений.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-4/ завершающий</i> Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Исследовать и описать оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной исследовательской 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 организации.

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

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

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам

по 5-балльной шкале

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

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

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Перечень методических указаний

1. Методические рекомендации по прохождению сервисной практики для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (469 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2021. - 35 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст: непосредственный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. MicrosoftOfficePowerPoint;

2. Программный продукт epitomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
3. www.ratanews.ru;
4. www.tourbooks.ru;
5. www.unwto.org

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библиус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов») электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – www.gks.ru

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

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

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

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

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

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

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично 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 тифло-информационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

Ворошилова О.Л.
(подпись, инициалы, фамилия)
«12» 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная сервисная практика
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

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

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

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

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

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» 05.09.20 20 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
к.и.н., доцент _____ Соловьянова М.В.

/ Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 30.08.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 20 24 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью производственной сервисной практики является: закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами при изучении курсов специальных дисциплин; изучение прав и обязанностей специалистов сервиса.

1.2. Задачи практики

- воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

-осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

-способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений;

-способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – сервисная.

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

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 направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Уметь: придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	Знать: основы делового общения. Уметь: представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками делового общения в публичных выступлениях.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. Уметь: применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. Владеть (или Иметь опыт

	<p>выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>		<p>деятельности): навыками использования основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.2</i></p> <p>Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p>	<p>Знать: основы ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Уметь: вести протоколы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.3</i></p> <p>Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.</p>	<p>Знать: методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. Уметь: использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.4</i></p> <p>Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.</p>	<p>Знать: основы организации деятельности предприятий питания. Уметь: применять основы организации деятельности предприятий питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования основ организации деятельности предприятий питания.</p>

ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.1</i></p> <p>Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.2</i></p> <p>Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p>	<p>Знать: функционирование системы контроля. Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p>
		<p style="text-align: center;"><i>ПК-4.3</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Уметь: применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>

			Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
		ПК-4.4 Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Знать: работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Уметь: выполнять работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	Знать: методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Уметь: применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

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 сервисная практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на _4_ курсе в _8_ семестре.

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

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет _216_ часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах _192_ часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики 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	206
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	4
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации и проводимыми	

		в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации (стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.)..	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	1).Анализ клиентуры предприятия. 2).Общая характеристика иностранных граждан. 3). Анализ потребностей клиентов 4).Анализ устной и письменной деловой речи предприятия. 5).Анализ элементов деятельности предприятия, требующих знание английского языка. 6).Исследование сервисной деятельности. 70. разработка рекомендаций по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия. Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) . Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.	202
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка приложений для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	8
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета:
 - теоретические аспекты по организации гостинично-ресторанного комплекса (ресторанного предприятия)
 - исследование спектра услуг и технологий их представления ГРК (ресторанного предприятия)
 - анализ сервисной деятельности предприятия
 - рекомендации по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;
- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования;
- СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;
- 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

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

<p><i>УК-4</i></p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</p>	<p>Иностранный язык Русский язык и культура речи Психология</p>	<p>Деловая культура в ресторанном бизнесе Иностранный язык второй</p>	<p>Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Государственная итоговая аттестация</p>
<p>УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Кулинарные традиции региона Всемирная история Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира Основы социального государства</p>	<p>Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика</p>	<p>Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-3</i></p> <p>Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира</p>	<p>История гостиничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела</p>	<p>Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ПК-4</i></p>	<p>Экономика гостинично-ресторанного предприятия</p>	<p>Управление персоналом</p>	

Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия	на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация
	Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия.	
	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	

**Этапы для программ практик всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

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

Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.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
УК-5/ <i>завершающий</i> Способен воспринимать	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-	Знать: принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом обще-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
межкультур- ное разнооб- разие обще- ства в соци- ально-истори- ческом, этиче- ском и фи- лософском контекстах.	взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. ...	нии. <i>Допускает грубые ошибки.</i> Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. <i>Выполняет при помощи руководи- теля и допускает ошибки.</i> Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	нии. <i>Допускает незначительные ошибки.</i> Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. <i>Выполняет при помощи руководи- теля.</i> Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	нии. Уметь: при- держивается принципов недис- криминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполне- ния профессио- нальных задач и усиления социаль- ной интеграции. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на- выками использо- вания принципов недискриминаци- онного взаимодей- ствия при личном и массовом обще- нии в целях вы- полнения профес- сиональных задач и усиления соци- альной интегра- ции.
УК-4/ завершающий Способен осу- ществлять де- ловую комму- никацию в устной и письменной формах на	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в пуб- личных выступле- ниях.	Знать: основы де- лового общения. <i>Допускает грубые ошибки.</i> Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях. <i>Выполняет при</i>	Знать: основы де- лового общения. <i>Допускает незна- чительные ошиб- ки.</i> Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях.	Знать: основы де- лового общения. Уметь: использо- вать основы де- лового общения в публичных выступлениях. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): на-

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	...	помощи руководителя и допускает ошибки. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками делового общения в публичных выступлениях. Допускает грубые ошибки.	Выполняет при помощи руководителя . Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками делового общения в публичных выступлениях. Допускает незначительные ошибки.	выками делового общения в публичных выступлениях..
<i>ПК-3/ завершающий</i> Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	<i>ПК-3.1</i> Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. <i>ПК-3.2</i> Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. <i>ПК-3.3</i> Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. Допускает грубые ошибки. Уметь: применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения,	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. Допускает незначительные ошибки. Уметь: применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и Уметь: применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p style="text-align: center;"><i>ПК-3.4</i></p> <p>Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.</p>	<p>протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. <i>Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.</i></p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности</p>	<p>размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. <i>Выполняет при помощи руководителя.</i></p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности</p>	<p>этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе-)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		предприятий пита- ния. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	предприятий пита- ния. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	
ПК-4/ завершающий Способен при- менять оптимальные технологиче- ские приемы при формиро- вании гостинично-ресто- ранного продукта предприятий обществен- ного питания, ресторанов и гостиниц.	<p><i>ПК-4.1</i></p> <p>Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p><i>ПК-4.2</i></p> <p>Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p> <p><i>ПК-4.3</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p> <p><i>ПК-4.4</i></p> <p>Организует работу по подтверждению</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отде-</p>	<p>Знать основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отде-</p>	<p>Знать: основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p style="text-align: center;"><i>ПК-4.5</i></p> <p>Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.</p>	<p>лов) предприятий питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i></p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов</p>	<p>лов) предприятий питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i></p> <p>Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов</p>	<p>питания. Уметь: организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствий проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий .</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>тов (служб, отде- лов) предприятий . <i>Выполняет при помощи руководи- теля и допускает ошибки.</i> Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): основами работы по подтверждению соответствия го- стиничного комплекса системе классификации го- стиниц и иных средств размеще- ния, основами ана- лиза проблемы в функционирова- нии системы контроля, осно- вами прогноза последствия про- блем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуа- ций в будущем, методами оценки эффективности си- стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами ра- боты по подтвер- ждению соответ- ствия качества вы- полняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, ме-</p>	<p>тов (служб, отде- лов) предприятий . <i>Выполняет при помощи руководи- теля. Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> основами работы по подтверждению соответствия го- стиничного комплекса системе классификации го- стиниц и иных средств размеще- ния, основами ана- лиза проблемы в функционирова- нии системы контроля, осно- вами прогноза последствия про- блем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуа- ций в будущем, методами оценки эффективности си- стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами ра- боты по подтвер- ждению соответ- ствия качества вы- полняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, ме- тодами оценки эффективности си-</p>	<p>основами работы по подтверждению соответствия го- стиничного комплекса системе классификации го- стиниц и иных средств размеще- ния, основами анализа проблемы в функционирова- нии системы контроля, осно- вами прогноза последствия про- блем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуа- ций в будущем, методами оценки эффективности си- стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами ра- боты по подтвер- ждению соответ- ствия качества вы- полняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и стандартами, ме- тодами оценки эффективности си- стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий пита- ния.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенции)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		тодами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. <i>Допускает грубые ошибки.</i>	стемы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. <i>Допускает незначительные ошибки.</i>	

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<i>УК-5/завершающий</i> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту): <i>Изучить и описать особенности клиентуры предприятия.</i> Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету.
<i>УК-4/завершающий</i> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государствен-	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике прак-

<p>ном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</p>	<p>тики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Изучить и описать основы делового общения в гостиничном или ресторанном предприятии.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-3/завершающий</i></p> <p>Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Изучить и описать основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями для выявления потребностей потребителя, развития клиентурных отношений.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>ПК-4/ завершающий</i></p> <p>Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Исследовать и описать оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной исследовательской 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 организации.

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

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

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам

по 5-балльной шкале

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

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

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Перечень методических указаний

1. Методические рекомендации по прохождению сервисной практики для студентов направления подготовки 43.03.03-Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М. В. Соловьянова. - Электрон. текстовые дан. (469 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2021. - 35 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст: непосредственный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. MicrosoftOfficePowerPoint;

2. Программный продукт epitomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
3. www.ratanews.ru;
4. www.tourbooks.ru;
5. www.unwto.org

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библиус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов») электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – www.gks.ru

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

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

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

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

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

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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