Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 01.11.2026 21:36:06
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbc843952c85452e6d612

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики
и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та, полностью)
_____О.Л.Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)
«12» 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

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

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

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

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

– учебным планом ОПОП ВО 43.03.03Гостиничное 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» октября 2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г., на заседании кафедры ИиСКС протокол № 1 от 29 08 2022.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(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 №7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

И.о. 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 №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «28» 08 2026 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

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

1.2. Задачи практики

- осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;
- использование современных научных принципов исследования рынка гостинично- ресторанных услуг;
- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта;
- применение инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-исследовательская работа.

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

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

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

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья

обучающихся и требований по доступности.

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.	**Знать:** базовые составляющие задачи. **Уметь:** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами критического анализа и синтеза.
		УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.	**Знать:** информацию, требуемую для решения поставленной задачи. **Уметь:** определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи.
		УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.	**Знать:** различные источники информации для решения поставленной задачи**.** **Уметь:** анализировать информацию для решения поставленной задачи потребителей. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности)**: методами поиска информации для решения поставленной задачи.
		УК-1.4	**Знать:** отличие фактов от

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*		
		При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.	мнений, интерпретаций, оценок. **Уметь:** формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыки формирования собственного мнения и суждения, аргументации своих выводов, в том числе с применением философского понятийного аппарата.
		УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	**Знать:** основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контекст. **Уметь:** использовать современные научные принципы исследования философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования современных научных принципов исследования.
ПК-5	Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	ПК-5.1 Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.	**Знать:** организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. **Уметь:** использовать организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности)**: навыками использования организации устных и письменных

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*		
			коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами**.**
		ПК-5.2 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.	**Знать:** принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. **Уметь:** применять принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.
		ПК 5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	**Знать:** различные способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандарта. **Уметь:** анализировать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
		ПК-5.4 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.	**Знать:** принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. **Уметь:** разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)** принципами и методами создания системы

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

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*		
			применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
		ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания.	**Знать:** программы, используемые на предприятиях питания. **Уметь:** применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения специализированных программ, используемых на предприятиях. питания ресторанного комплекса.
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	**Знать:** основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. **Уметь:** использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питании. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
		ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии	**Знать:** методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь:** применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия

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*		
		регламентам и стандартам.	качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методикой оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	ПК-7.1 Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	**Знать:** навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. **Уметь:** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, применять навыки проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения навыков межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.
		ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	**Знать:** специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». **Уметь:** применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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*		
			Владеть (или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможностями информационно - телекоммуникационной сети «Интернет».

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

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

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

4 Содержание практики

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

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

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

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	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)*	Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями; сбор материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, написание разделов отчета: 1) Самостоятельный выбор темы научного исследования в соответствии с ВКР. Представление выбранной темы для оценки руководителю практики от организации. 2) Самостоятельный подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР. Представление подобранной литературы для оценки руководителю практики от организации. 3) Самостоятельное обоснование актуальности выбранной темы. Представление актуальности темы для оценки	202

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
		руководителю практики от организации. 4) Самостоятельная характеристика масштабов изучаемой проблемы. Представление характеристики проблемы для оценки руководителю практики от организации. 5) Самостоятельная формулировка цели и задач НИР. Представление результатов для оценки руководителю практики от организации. 6) Самостоятельное определение объекта и предмета исследования. Представление результатов для оценки руководителю практики от организации. 7) Самостоятельный сбор материала в соответствии с темой ВКР. Представление собранного материала для оценки руководителю практики от организации. 8) Самостоятельная обработка и анализ полученной информации. Представление результатов анализа руководителю практики от организации. 9) Самостоятельная подготовка материалов, положенных в основу ВКР. Обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. Представление материалов с обоснованием руководителю практики от организации. 10) Самостоятельное формирование рекомендаций по усовершенствованию деятельности предприятия в соответствии с темой ВКР. Представление рекомендаций с обоснованием руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка приложений для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
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 о производственной технологической практике:

1) Титульный лист.
2) Содержание.
3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
4) Основная часть отчета.

-теоретические аспекты в соответствии с темой научно-исследовательской работы

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

-рекомендации по усовершенствованию

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 – 2023 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

- П 02.181–2026. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

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

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
исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.			Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе Мировое гостиничное хозяйство	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания. Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

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

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, но *допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации	требуемую для решения поставлен- ной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Но допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для	решения по-ставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *При помощи преподавателя и допускает ошибки.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения постав-	решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом	информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурномконтексте.. ***Владеть (или Иметь опыт***

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Допускает грубые ошибки.*	развитии и социально-культурном контексте. *При помощи преподавателя.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации. особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути	***деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации. Особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Допускает незначительные ошибки*	в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
ПК-5/ завершающий Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*ПК-5.1* Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. *ПК-5.2* Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ПК 5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. *ПК-5.4* Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.	стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия	на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания	регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но выполняет при помощи руководителя и с ошибками.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ	системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но выполняет при помощи руководи- теля.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы	соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает грубые ошибки*.	контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает незначительные ошибки*.	предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания.
ПК-6/ завершающий Способен к применению прикладных методов исследователь ской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	ПК-6.1 Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	гостиничного сервиса. ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания. ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки	классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Допускает грубые ошибки. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки	комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Допускает незначительные ошибки. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного	комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессионально

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированны е программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питании, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. При помощи руководителя практики и с грубыми ошибками. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализированны х программ,	сервиса, применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализирован ные программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. При помощи руководителя	й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированн ые программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.**,** применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализированн ых программ,

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированны х программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. *Допускает грубые ошибки.*	практики. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализирован ных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализирован ных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ	используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированн ых программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. *Допускает незначительные ошибки.* .	
ПК-7/ завершающий Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	*ПК-7.1* Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. *ПК-7.3* Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интер- нет». *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии,	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *При помощи руководителя и с ошибками.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *Допускает грубые ошибки.*	проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интер- нет». *При помощи руководителя.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-	трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			телекоммуникационной сети «Интер- нет». *Допускает незначительные ошибки.*	

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 ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
УК-1/завершающий Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Произвести критический анализ гостинично - ресторанного комплекса или ресторанного предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-5/завершающий Способен использовать	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.	работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать место и конкурентоспособность предприятия* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-6/завершающий Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать методы продвижения услуг предприятия* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-7/ завершающий Способен к применению инновационных технологий в гостинично- ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Изучить и описать инновационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности и новые форы обслуживания потребителей* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.

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

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

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

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

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики,	Полнота, точность, аргументированность ответов.	4

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
	в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла		

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). - ISBN978-5-406-032 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. - ISBN978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.

3. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм: [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099. - ISBN 978-5-59596-0862-0 : Б. ц.

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. -

(Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.

5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. 74 с.: ил. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027 (дата обращения: 01.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Марке- тинг, 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. Практика : методические рекомендации к подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Смирнова. - Электрон. текстовые дан. (455 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2025. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. http://www.consultant.ru/ – справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. MicrosoftOfficePowerPoint;
3. Программный продукт epitomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
4. www.ratanews.ru;
5. www.tourbooks.ru;
6. www.unwto.org

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

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

5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru.
7. Российская государственная библиотека (РГБ) –www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии офици- альных 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 гостеприимства *(например: терминал приема заказов (c-keeper, r-keeper); интерактивные доски; мультимедиа центры 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, 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 профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- *для инвалидов по зрению-слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению-слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата*: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими

изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении

с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме-ненных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики
и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та, полностью)
_____О.Л.Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)
«12» 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

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

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

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

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (по специальности) 43.03.03 Гостиничное дело (специальности), утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 513;

– учебным планом ОПОП ВО 43.03.03Гостиничное 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» апреля 2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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 №7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Комлаев А.А.

и.о. 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 №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «28» 08 2026 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Комлаев А.А.

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

1.2. Задачи практики

- осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;
- использование современных научных принципов исследования рынка гостинично- ресторанных услуг;
- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта;
- применение инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-исследовательская работа.

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

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

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

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья

обучающихся и требований по доступности.

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.	**Знать:** базовые составляющие задачи. **Уметь:** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами критического анализа и синтеза.
		УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.	**Знать:** информацию, требуемую для решения поставленной задачи. **Уметь:** определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи.
		УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.	**Знать:** различные источники информации для решения поставленной задачи**.** **Уметь:** анализировать информацию для решения поставленной задачи потребителей. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности)**: методами поиска информации для решения поставленной задачи.
		УК-1.4	**Знать:** отличие фактов от

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*		
		При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.	мнений, интерпретаций, оценок. **Уметь:** формировать собственные мнения и суждения, аргументировать свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыки формирования собственного мнения и суждения, аргументации своих выводов, в том числе с применением философского понятийного аппарата.
		УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	**Знать:** основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контекст. **Уметь:** использовать современные научные принципы исследования философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования современных научных принципов исследования.
ПК-5	Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	ПК-5.1 Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.	**Знать:** организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. **Уметь:** использовать организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. **Владеть(**или **Иметь опыт деятельности)**: навыками использования организации устных и письменных

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*		
			коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами**.**
		ПК-5.2 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.	**Знать:** принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. **Уметь:** применять принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.
		ПК 5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	**Знать:** различные способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандарта. **Уметь:** анализировать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
		ПК-5.4 Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.	**Знать:** принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. **Уметь:** разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)** принципами и методами создания системы

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

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*		
			применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
		ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания.	**Знать:** программы, используемые на предприятиях питания. **Уметь:** применять специализированные программы, используемые на предприятиях питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения специализированных программ, используемых на предприятиях. питания ресторанного комплекса.
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	**Знать:** основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. **Уметь:** использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питании. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.
		ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии	**Знать:** методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь:** применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия

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*		
		регламентам и стандартам.	качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методикой оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	ПК-7.1 Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	**Знать:** навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. **Уметь:** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, применять навыки проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения навыков межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.
		ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	**Знать:** специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». **Уметь:** применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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*		
			Владеть (или **Иметь опыт деятельности)**: методами применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможностями информационно - телекоммуникационной сети «Интернет».

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

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

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

4 Содержание практики

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

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

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

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	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)*	Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями; сбор материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, написание разделов отчета: 1) Самостоятельный выбор темы научного исследования в соответствии с ВКР. Представление выбранной темы для оценки руководителю практики от организации. 2) Самостоятельный подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР. Представление подобранной литературы для оценки руководителю практики от организации. 3) Самостоятельное обоснование актуальности выбранной темы. Представление актуальности темы для оценки	202

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
		руководителю практики от организации. 4) Самостоятельная характеристика масштабов изучаемой проблемы. Представление характеристики проблемы для оценки руководителю практики от организации. 5) Самостоятельная формулировка цели и задач НИР. Представление результатов для оценки руководителю практики от организации. 6) Самостоятельное определение объекта и предмета исследования. Представление результатов для оценки руководителю практики от организации. 7) Самостоятельный сбор материала в соответствии с темой ВКР. Представление собранного материала для оценки руководителю практики от организации. 8) Самостоятельная обработка и анализ полученной информации. Представление результатов анализа руководителю практики от организации. 9) Самостоятельная подготовка материалов, положенных в основу ВКР. Обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. Представление материалов с обоснованием руководителю практики от организации. 10) Самостоятельное формирование рекомендаций по усовершенствованию деятельности предприятия в соответствии с темой ВКР. Представление рекомендаций с обоснованием руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка приложений для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
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 о производственной технологической практике:

1) Титульный лист.
2) Содержание.
3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
4) Основная часть отчета.

-теоретические аспекты в соответствии с темой научно-исследовательской работы

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

-рекомендации по усовершенствованию

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 – 2023 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

- П 02.181–2026. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

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

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
исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.			Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе Мировое гостиничное хозяйство	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания. Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

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

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте, но *допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации	требуемую для решения поставлен- ной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Но допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для	решения по-ставленной задачи, методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыки обработки информации, отличительные черты фактов, мнений, интерпретаций, оценок, философский понятийный аппарат, основные философские идеи и категории в их историческом развитии и социально-культурном контексте. ***Уметь:*** анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи, осуществлять поиск

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *При помощи преподавателя и допускает ошибки.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения постав-	решения поставленной задачи, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом	информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, при обработке информации отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата, анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурномконтексте.. ***Владеть (или Иметь опыт***

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Допускает грубые ошибки.*	развитии и социально-культурном контексте. *При помощи преподавателя.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации. особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути	***деятельности)***: навыками анализа задачи, ее составляющих элементов, навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи, навыками осуществления поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов, навыками обработки информации. Особенностями фактов от мнений, интерпретаций, оценок, философским понятийным аппаратом, навыками анализа пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. *Допускает незначительные ошибки*	в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
ПК-5/ завершающий Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*ПК-5.1* Обладает навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами. *ПК-5.2* Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным	***Знать:*** приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ПК 5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. *ПК-5.4* Разрабатывает принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания.	стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия	на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания	регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. ***Уметь:*** применять приемы организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но выполняет при помощи руководителя и с ошибками.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ	системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, определять способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но выполняет при помощи руководи- теля.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы	соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, разрабатывать принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия питания. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, методами разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает грубые ошибки*.	контроля работы персонала гостиничного комплекса, навыками определения способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания. *Но допускает незначительные ошибки*.	предприятии регламентам и стандартам, навыками разработки принципов и методов создания системы контроля работы персонала предприятия питания.
ПК-6/ завершающий Способен к применению прикладных методов исследователь ской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	ПК-6.1 Применяет специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного	**Знать:** специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, методику оценки соответствия гостиничного

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	гостиничного сервиса. ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. ПК-6.4 Применяет специализированные программы, используемые на предприятиях питания. ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки	классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Допускает грубые ошибки. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки	комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Допускает незначительные ошибки. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного	комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, специализированные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь: п**рименять специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, применять в своей профессионально

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированны е программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питании, применять в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. При помощи руководителя практики и с грубыми ошибками. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализированны х программ,	сервиса, применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализирован ные программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания, применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. При помощи руководителя	й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять специализированн ые программы, используемые на предприятиях питания, использовать знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.**,** применять в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализированн ых программ,

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированны х программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. *Допускает грубые ошибки.*	практики. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения специализирован ных программ, используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализирован ных программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ	используемых в гостиничных комплексах, использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, навыками применения в своей профессионально й деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, навыками применения специализированн ых программ, используемых на предприятиях питания, навыками использования знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. *Допускает незначительные ошибки.* .	
ПК-7/ завершающий Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	*ПК-7.1* Обладает навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. *ПК-7.3* Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе.	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интер- нет». *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии,	***Знать:*** приемы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». ***Уметь:*** применять навыки межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *При помощи руководителя и с ошибками.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». *Допускает грубые ошибки.*	проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интер- нет». *При помощи руководителя.* ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-	трудовом коллективе. применять специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе, навыками применения специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворите-льно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			телекоммуникационной сети «Интер- нет». *Допускает незначительные ошибки.*	

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 ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
УК-1/завершающий Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Произвести критический анализ гостинично - ресторанного комплекса или ресторанного предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-5/завершающий Способен использовать	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг.	работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать место и конкурентоспособность предприятия* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-6/завершающий Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта.	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать методы продвижения услуг предприятия* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-7/ завершающий Способен к применению инновационных технологий в гостинично- ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Изучить и описать инновационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности и новые форы обслуживания потребителей* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.

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

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

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

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

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики,	Полнота, точность, аргументированность ответов.	4

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
	в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла		

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). - ISBN978-5-406-032 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. - ISBN978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.

3. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм: [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099. - ISBN 978-5-59596-0862-0 : Б. ц.

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. -

(Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.

5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь: Секвойя, 2016. 74 с.: ил. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027 (дата обращения: 01.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст: электронный.

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Марке- тинг, 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. Практика : методические рекомендации к подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Смирнова. - Электрон. текстовые дан. (455 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2025. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. http://www.consultant.ru/ – справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. MicrosoftOfficePowerPoint;
3. Программный продукт epitomePMS для платформы IBMiSeries компании LibraHospitality;
4. www.ratanews.ru;
5. www.tourbooks.ru;
6. www.unwto.org

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

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

5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru.
7. Российская государственная библиотека (РГБ) –www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии офици- альных 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 гостеприимства *(например: терминал приема заказов (c-keeper, r-keeper); интерактивные доски; мультимедиа центры 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, 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 профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- *для инвалидов по зрению-слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению-слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата*: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими

изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении

с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме-ненных	замененных	аннулированных	новых			