

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна Юго-Западный государственный университет

Должность: декан ФЛиМК

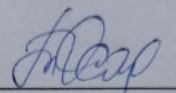
Дата подписания: 05.09.2024 10:55:48

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

«12» 10 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная исследовательская практика
(наименование вида и типа практики)

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

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

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

Курс – 20 20

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 09.06.2017 г. № 515;

– учебным планом ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 20 20 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 20 20 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой [подпись] Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы к.и.н., доцент [подпись] Соловьянова М.В.

/Директор научной библиотеки [подпись] 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 № 7 «25» 02 20 20 г. на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 30.08.2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой [подпись] 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 «25» 06 20 21 г. на заседании кафедры ИИСК, протокол № 51 от 29.08.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой [подпись] 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 20 22 г. на заседании кафедры ИИСК, протокол № 1 от 30.08.2023

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой [подпись]

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Знакомство с деятельностью гостиничного предприятия, формирование у обучающихся первичных исследовательских профессиональных навыков ведения самостоятельной научной работы

1.2. Задачи практики

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

-управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

-способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

-осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Вид практики – учебная.

Тип практики – исследовательская

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закреплённые за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	<p><i>УК-5.2</i></p> <p>Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p>	<p>Знать: причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.</p>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	<p><i>УК-6.1</i></p> <p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p>	<p>Знать: инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p>Уметь: использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. -навыками использования современных информационных и коммуникационных технологии в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности. -навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.
		<p><i>УК-6.2</i></p> <p>Определяет задачи саморазвития и профессионального ро-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и биб-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	<p>лиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта. <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности; -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		<p>Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыки использования современных научных принци-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			пов исследования рынка гостиничных услуг; -навыки использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг.
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	Знать: инновационные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки использования современных научных здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов... Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

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

Учебная исследовательская практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на 2 курсе в 4 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 168 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.).	
			202
2.2	Практическая подготовка обучающихся <i>(непосредственное)</i>	1).Исследование общей структуры предприятия: описание, месторасположение, звездность, организационная структура и т.д. 2).Анализ уровня образования работников.	

	<i>выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</i>	<p>3). Исследование курсов повышения квалификации</p> <p>4). Анализ траектории движения по должностной лестнице.</p> <p>5). Анализ клиентуры: цель прибытия клиентов, пол, возраст, место жительства, национальность, язык общения, виды услуг, оказываемые постояльцу.</p> <p>6). Анализ возможностей предприятия для физической подготовки.</p> <p>7). Место предприятия на рынке гостиничных (ресторанных) услуг г. Курска.</p> <p>8). Способы продвижения услуг, организация продаж (интернет и т.д.)</p> <p>9). Рекомендации по усовершенствованию деятельности предприятия.</p> <p>Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	8
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

– отчет о практике.

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета:

Общая характеристика деятельности гостиницы.

Организационно-правовая структура гостиницы.

Специфика деятельности отдельных подразделений гостиницы.

Спектр предоставляемых услуг, их качество и своевременность.

Документооборот гостиничного предприятия, характеристика основных видов входящих и исходящих документов.

Результаты

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

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-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Кулинарные традиции региона Всемирная история Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира Основы социального государства	Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практи-	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация

		ка	
<p><i>УК-6</i></p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Основы социального государства</p> <p>Документирование управленческой деятельности</p>	<p>Учебная исследовательская практика</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p>	<p>Проектирование гостиничной деятельности</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>УК-7</i></p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Физическая культура и спорт</p> <p>Новые физкультурно-спортивные виды Прикладная физическая культура Практическая физическая культура для специальной группы Адаптивная физическая культура</p>	<p>Деловая культура в ресторанном бизнесе</p> <p>Учебная исследовательская практика</p>	<p>Основы рационального питания</p> <p>Современные системы и концепции питания</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ОПК-4</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>Экономика и организация производства</p>	<p>Сервисная деятельность</p> <p>Организация гостинично-ресторанного дела</p> <p>Учебная исследовательская практика</p>	<p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

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

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>УК-5/ основной</i></p> <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><i>УК-5.2</i></p> <p>Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>...</p>	<p>Знать: причины событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний.</p>	<p>Знать: следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: выявлять и анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний в трудовой деятельности.</p>	<p>Знать: причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: самостоятельно применять методы анализа исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.</p>
<p><i>УК-6/ основной</i></p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать тра-</p>	<p><i>УК-6.1</i></p> <p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов,</p>	<p>Знать: инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных.</p>	<p>Знать: -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и библиографи-</p>	<p>Знать: -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Уметь:</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
екторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	<p>при достижении поставленных целей.</p> <p>УК-6.2</p> <p>Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>УК-6.3</p> <p>Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>...</p>	<p>Уметь: использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>-навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. -навыками использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности.</p> <p>-навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p>	<p>ческой культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>-различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Уметь:</p> <p>-использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности;</p> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>-навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности.</p>	<p>-использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>-использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных научных принципов исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>-навыки использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>-навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p>
УК-7/ основной	УК-7.1 Выбирает здоро-	Знать: здоровьесберегающие технологии для	Знать: современные здоровьесберегающие техно-	Знать: инновационные здоровьесберегающие технологии

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	вьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	поддержания здорового образа жизни. Уметь: использовать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования здоровьесберегающих технологий.	логии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать современные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать инновационные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных инновационных научных здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>ОПК-4/ основной</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>ОПК-4.1</p> <p>Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p>Знать: рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками изучения рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p>Знать: современный рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: методы выявления рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<p><i>УК-5/ основной</i></p> <p>Способен воспринимать</p>	<p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей)</p>

<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Исследовать и описать клиентуру гостинично - ресторанного комплекса (ресторанного предприятия), проследить целевую аудиторию и конкурентоспособность предприятия.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>УК-6/основной</i> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Произвести анализ образования персонала</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>УК-7/основной</i> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту)</p> <p><i>Анализ условий труда для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>

<p><i>ОПК-4.1/ основной</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профиль-ной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту):</p> <p><i>Место предприятия на рынке гостинично-ресторанных услуг</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
--	---

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов и форм профессиональной деятельности	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей	1

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

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

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

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

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

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Перечень методических указаний

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/ проектор inFocus IN24+ .

3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная исследовательская практика
(наименование вида и типа практики)

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

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

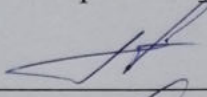
форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

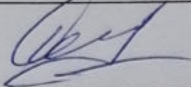
Курск – 2020

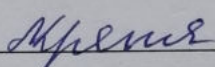
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (по специальности) 43.03.03 Гостиничное дело (специальности), утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515,
- учебным планом ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 2020 г.).

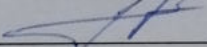
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» 05.08.2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____  Горюшкина Н.Е.

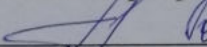
Разработчик программы
к.и.н., доцент _____  Соловьянова М.В.

/Директор научной библиотеки _____  Макаровская В.Г.

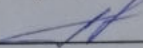
Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г., на заседании 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 № 9 «25» 06 20 21 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 22 г., на заседании кафедры ИИСКС, протокол № 1 от 30.08.2023
(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 № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 20 24 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Знакомство с деятельностью гостиничного предприятия, формирование у обучающихся первичных исследовательских профессиональных навыков ведения самостоятельной научной работы

1.2. Задачи практики

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

-управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

-способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

-осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Вид практики – учебная.

Тип практики – исследовательская

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закреплённые за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	<p><i>УК-5.2</i></p> <p>Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p>	<p>Знать: причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.</p>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	<p><i>УК-6.1</i></p> <p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p>	<p>Знать: инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p>Уметь: использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. -навыками использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности. -навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.
		<p><i>УК-6.2</i></p> <p>Определяет задачи саморазвития и профессионального ро-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и биб-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	<p>лиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта. <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности; -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		<p>Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыки использования современных научных принци-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			пов исследования рынка гостиничных услуг; -навыки использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг.
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	Знать: инновационные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки использования современных научных здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов... Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

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

Учебная исследовательская практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность». Практика проходит на 2 курсе в 4 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 168 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 <i>(непосредственное)</i>	1).Исследование общей структуры предприятия: описание, месторасположение, звездность, организационная структура и т.д. 2).Анализ уровня образования работников.	202

	<i>выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</i>	<p>3). Исследование курсов повышения квалификации</p> <p>4). Анализ траектории движения по должностной лестнице.</p> <p>5). Анализ клиентуры: цель прибытия клиентов, пол, возраст, место жительства, национальность, язык общения, виды услуг, оказываемые постояльцу.</p> <p>6). Анализ возможностей предприятия для физической подготовки.</p> <p>7). Место предприятия на рынке гостиничных (ресторанных) услуг г. Курска.</p> <p>8). Способы продвижения услуг, организация продаж (интернет и т.д.)</p> <p>9). Рекомендации по усовершенствованию деятельности предприятия.</p> <p>Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, написание разделов отчета, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	8
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

– отчет о практике.

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета:

Общая характеристика деятельности гостиницы.

Организационно-правовая структура гостиницы.

Специфика деятельности отдельных подразделений гостиницы.

Спектр предоставляемых услуг, их качество и своевременность.

Документооборот гостиничного предприятия, характеристика основных видов входящих и исходящих документов.

Результаты

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

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-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Философия История (история России, всеобщая история) Русский язык и культура речи Кулинарные традиции региона Всемирная история Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира Основы социального государства	Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практи-	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестация

		ка	
<p><i>УК-6</i></p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Основы социального государства</p> <p>Документирование управленческой деятельности</p>	<p>Учебная исследовательская практика</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p>	<p>Проектирование гостиничной деятельности</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>УК-7</i></p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Физическая культура и спорт</p> <p>Новые физкультурно-спортивные виды Прикладная физическая культура Практическая физическая культура для специальной группы Адаптивная физическая культура</p>	<p>Деловая культура в ресторанном бизнесе</p> <p>Учебная исследовательская практика</p>	<p>Основы рационального питания</p> <p>Современные системы и концепции питания</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p><i>ОПК-4</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>Экономика и организация производства</p>	<p>Сервисная деятельность</p> <p>Организация гостинично-ресторанного дела</p> <p>Учебная исследовательская практика</p>	<p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

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

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>УК-5/ основной</i></p> <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><i>УК-5.2</i></p> <p>Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>...</p>	<p>Знать: причины событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний.</p>	<p>Знать: следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: выявлять и анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования исторических знаний в трудовой деятельности.</p>	<p>Знать: причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов.</p> <p>Уметь: самостоятельно применять методы анализа исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.</p>
<p><i>УК-6/ основной</i></p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать тра-</p>	<p><i>УК-6.1</i></p> <p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов,</p>	<p>Знать: инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных.</p>	<p>Знать: -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и библиографи-</p>	<p>Знать: -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Уметь:</p>

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
екторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	<p>при достижении поставленных целей.</p> <p>УК-6.2</p> <p>Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>УК-6.3</p> <p>Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>...</p>	<p>Уметь: использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>-навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. -навыками использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности.</p> <p>-навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p>	<p>ческой культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>-различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Уметь:</p> <p>-использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности;</p> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</p> <p>-навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности.</p>	<p>-использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>-использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных научных принципов исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>-навыки использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>-навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p>
УК-7/ основной	УК-7.1 Выбирает здоро-	Знать: здоровьесберегающие технологии для	Знать: современные здоровьесберегающие техно-	Знать: инновационные здоровьесберегающие технологии

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	вьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	поддержания здорового образа жизни. Уметь: использовать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования здоровьесберегающих технологий.	логии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать современные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Уметь: использовать инновационные здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыки использования современных инновационных научных здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

Код компетенции/ этап (указывается название)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
<p><i>ОПК-4/ основной</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>ОПК-4.1</p> <p>Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p>Знать: рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками изучения рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p>Знать: современный рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: методы выявления рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов...</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
<p><i>УК-5/ основной</i></p> <p>Способен воспринимать</p>	<p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей)</p>

<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Исследовать и описать клиентуру гостинично - ресторанного комплекса (ресторанного предприятия), проследить целевую аудиторию и конкурентоспособность предприятия.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>УК-6/основной</i></p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Произвести анализ образования персонала</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
<p><i>УК-7/основной</i></p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту)</p> <p><i>Анализ условий труда для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>

<p><i>ОПК-4.1/ основной</i></p> <p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</p>	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Место предприятия на рынке гостинично-ресторанных услуг</i></p> <p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
--	---

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 –Шкала оценки отчета о практике и его защиты

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

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

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

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

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

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

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Перечень методических указаний

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/ проектор inFocus IN24+ .

3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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