

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛИМК

Дата подписания: 19.06.2024 14:49:09

Уникальный программный ключ:

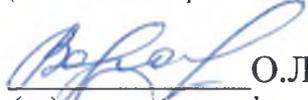
abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

« 30 » 05 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная проектная практика

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

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

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

*ОПОП ВО реализуется по модели проектного обучения*

Курск – 2024

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558;

– учебным планом ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 от «27» 03 2024 г.).

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

(наименование кафедры)

(протокол № 11 «24» 05 2024 г.).

Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы  
д.и.н., доц.



Н.Е. Горюшкина

Директор научной библиотеки



В.Г. Макаровская

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

(наименование кафедры)

(протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_

Н.Е. Горюшкина

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

### **1.1. Цель практики**

Целью учебной проектной практики является формирование у обучающихся проектной компетенции и сопряженных с ней профессиональных компетенций в ходе освоения проектной деятельности конкретной профильной организации на этапах планирования и разработки проекта.

### **1.2. Задачи практики**

1. Закрепление на рабочем месте знаний, полученных в ходе теоретического обучения, необходимых для осуществления проектной деятельности в осваиваемой профессиональной области.

2. Формирование в условиях реального производства умений, необходимых для осуществления проектной деятельности в осваиваемой профессиональной области.

3. Приобретение начального опыта решения задач профессиональной деятельности проектного типа в условиях реального производства.

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

*Вид практики* – учебная.

*Тип практики* – проектная.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске).

*Место проведения практики* – ООО «Соловьиная роща», ООО «ГРК «Белая акация», ООО «ГРК «Аврора», ООО «Диканька», ООО «Буланжери», ООО «С.С.С.Р», ООО «Аван», ООО «АМ Групп-Сервис», ООО «ресторан», ООО «Гостиница «Престиж СП», Отель «Династия», Мотель «Альтаир», ООО «Интурист\_Курск» и др.

Практика проводится на основании договора(ов) о практической подготовке обучающихся, заключенного(ых) между университетом и профильной(ыми) организацией(ями).

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и инвалидов при наличии их в числе обучающихся 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 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: универсальные и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций <sup>1</sup>
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<p><b>Знать:</b> понятия «проблема», «тема проекта», «типы проектов», «жизненный цикл проекта», «этапы проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять проектный подход к решению профессиональных задач.</p> <p><b>Иметь опыт</b> участия в проектной деятельности профильной организации.</p>
		УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	<p><b>Знать:</b> понятия «цель проекта», «задачи проекта»; «актуальность проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать цель и задачи проекта, обосновывать его актуальность, определять конечный результат проекта.</p> <p><b>Иметь опыт</b> участия в проектной деятельности профильной организации.</p>
		УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	<p><b>Знать:</b> понятие «ресурсы проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> определять интеллектуальные, информационные, материально-технические и финансовые ресурсы проекта.</p> <p><b>Иметь опыт</b> участия в проектной деятельности профильной организации.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций <sup>1</sup>
код компетенции	наименование компетенции		
		УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.	<b>Знать:</b> основные инструменты планирования. <b>Уметь:</b> планировать основные блоки работ проекта. <b>Иметь опыт</b> участия в проектной деятельности профильной организации.
		УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	<b>Знать:</b> механизм осуществления мониторинга и контроля хода реализации проекта. <b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг и контроль хода реализации проекта; организовывать «обратную связь» с потребителем на всех этапах проекта; планировать и осуществлять корректирующие мероприятия. <b>Иметь опыт</b> участия в проектной деятельности профильной организации.
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса	<b>Знать:</b> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса. <b>Уметь:</b> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса. <b>Иметь опыт</b> проведения стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикато- рами достижения компе- тенций<sup>1</sup></i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса	<b><i>Знать:</i></b> базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса <b><i>Уметь:</i></b> создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса <b><i>Иметь опыт</i></b> создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
		ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса	<b><i>Знать:</i></b> методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса <b><i>Уметь:</i></b> применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса <b><i>Иметь опыт</i></b> организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса
		ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания	<b><i>Знать:</i></b> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания <b><i>Уметь:</i></b> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания <b><i>Иметь опыт</i></b> стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций <sup>1</sup>
код компетенции	наименование компетенции		
		ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания	<p><b>Знать:</b> базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p> <p><b>Иметь опыт</b> создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p>
		ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания	<p><b>Знать:</b> методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><b>Иметь опыт</b> организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>

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

Учебная проектная практика входит в комплексный проектный модуль № 1 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», реализуемой по модели проектного обучения..

Учебная проектная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика».

Учебная проектная практика проходит на 1 курсе в 1 семестре.

Объем учебной проектной практики, установленный учебным планом, – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели, 108 академических часов.

#### 4 Содержание практики

Образовательная деятельность при реализации учебной проектной практики организуется в форме практической подготовки путем непосредственного участия обучающихся в проектной деятельности профильной организации.

Образовательная деятельность при проведении учебной проектной практики проводится *в форме контактной работы* обучающихся с руководителями практики от университета и от организации *и в иных формах*, указанных в таблице 4.

*Контактная работа* при проведении практики включает в себя:

- групповые консультации;
- воркшоп (рабочую мастерскую);
- мастер-класс руководителя практики от организации;
- индивидуальную работу с обучающимися руководителями практики от университета и от организации (в том числе индивидуальные консультации);
- иные формы взаимодействия обучающихся с руководителями практики от университета и от предприятия при проведении практики и промежуточной аттестации обучающихся, указанные в таблице 4.

Контактная работа по практике (включая контактную работу при проведении промежуточной аттестации обучающихся по практике) составляет 24 академических часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»).

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (ак. час)
1	Организационный этап (в университете)	<b>Групповая консультация:</b> 1) знакомство с целью, задачами, требованиями к результатам обучения, программой, порядком прохождения практики; 2) информация о формах отчетности обучающихся по практике и требованиях, предъявляемых к каждой из них (формы отчетности указаны в разделе 5); 3) информация о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приведен в п.б.4); 4) вводный инструктаж по охране труда.	2
2	Начальный этап (на предприятии)	<b>Групповая консультация и рабочая экскурсия по профильной организации:</b> – знакомство с профильной организацией и (или) структурным подразделением профильной организации; – распределение обучающихся по рабочим местам; – информация о режиме работы, правилах внутреннего трудового распорядка и др.	4
3	Производственный этап (на рабочем месте)	Работа обучающихся в профильной организации на рабочих местах дублерами (или помощниками) специалистов, участвующих в рамках своих должностных обязанностей в проектной деятельности.	84
3.1	Знакомство с рабочим местом	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	6
		Изучение должностной инструкции.	

		<p>Изучение нормативных правовых актов, и (или) локальных нормативных актов, и (или) распорядительных актов предприятия, и (или) иных документов, регламентирующих выполнение проектных работ в осваиваемой области профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (с изменениями на 23 марта 2024 года);</i></li> <li>– <i>Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;</i></li> <li>– <i>Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;</i></li> <li>– <i>Федеральный закон от 25 июня 2002 г. N 73-ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации» в редакции Федеральных Законов с изменениями и дополнениями;</i></li> <li>– <i>Федеральный закон от 14 марта 1995 г. N 33-ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях» в редакции Федеральных Законов с изменениями и дополнениями;</i></li> <li>– <i>Федеральный закон от 22 июля 2008 г. N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями</i></li> <li>– <i>Закон Российской Федерации от 07 февраля 1992 г. N 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями;</i></li> <li>– <i>ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"</i></li> <li>– <i>ГОСТ 32613-2014 "Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования"</i></li> <li>– <i>ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.</i></li> <li>– <i>ГОСТ Р 70587-2022. Национальный стандарт Российской Федерации. Ту-</i></li> </ul>	
--	--	--	--

		<p><i>ризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения «Все включено» и «Ультра все включено». Общие требования» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.12.2022 N 1709-ст);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>– Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);</i></li> <li><i>– Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 28.12.2023) "Об утверждении Положения о классификации гостиниц";</i></li> <li><i>– Свод правил СП 118.13330.2022 "СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения" (утв. приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства РФ от 19 мая 2022 г. N 389/пр) (с изменениями и дополнениями)</i></li> <li><i>– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"</i></li> </ul>	
3.2	Практическая подготовка обучающихся	<p><b>ОСВОЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ СПЕЦИФИКИ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ: УЧАСТИЕ В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НА ЭТАПАХ ПЛАНИРОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ ПРОЕКТА</b></p> <p><b>1. Планирование проектной деятельности:</b> составление плана проектных работ и определение последовательности и срока их выполнения, составление графика выполнения проектных работ, определение необходимых ресурсов и бюджета проекта (<i>воркшоп (рабочая мастерская)</i>)</p>	78
			12

	<p><b>2. Разработка проекта:</b></p> <p>– работа с источниками: <i>уставные документы гостиничного (ресторанного) предприятия, финансовые отчеты гостиничного (ресторанного) предприятия, книги отзывов гостей, анкеты гостей, договора с клиентами, партнерами, статистическая информация по среднегодовой загрузке, по взаиморасчетам с турфирмами и агентствами, информация о клиентах, официальные сайты национальных и международных туристических организаций, публикации государственных органов, министерств и других государственных учреждений, ежегодники статистической информации, данные коммерческих исследовательских организаций, научные издания, посвященные гостиничному и ресторанному бизнесу, официальные сайты гостиниц и ресторанов города Курска и др.</i></p> <p>– сбор, обработка, анализ, систематизация фактической информации и результатов наблюдений (измерений), необходимых для осуществления проектной деятельности: <i>нормативно-правовые документы, регулирующие туристскую деятельность в РФ, федеральные или международные проекты в сфере гостеприимства, публикации о деятельности международных операторов, научные статьи о создании уникального гостиничного/ресторанного продукта, официальные сайты туристских организаций Курской области, официальные сайты гостиниц/ресторанов города Курска, постановления и распоряжения Министерства развития и туризма Курской области, событийный календарь Курской области и т.п.</i></p> <p>– участие в выполнении проектных работ и оформлении проектной документации в установленной форме: <i>исследовательский проект, мультимедийная презентация, макет рекламного баннера или буклета, маршрутный лист, маркетинговая стратегия, финансовый план, методические рекомендации, перечень нормативно-правовых актов, сопровождающих гостиничную/ресторанную деятельность и т.д.</i></p>	66
--	---	----

		<p>– применение ИТ-технологий и программного обеспечения в проектной деятельности: <i>система автоматизации гостиницы ПО Shelter, 1С:Отель, ПО R-Keeper и др.</i></p> <p><i>(мастер-класс руководителя практики от организации или члена проектной команды; выполнение обучающимися под руководством руководителя практики от организации или участника проектной команды заданий по практической подготовке (приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.1 рабочей программы практики); индивидуальная работа с обучающимися руководителем практики от организации)</i></p>	
4	Завершающий этап (в профильной организации)	<p>Оформление дневника практики <i>(форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д))</i>.</p> <p>Составление отчета о практике <i>(требования приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.2 рабочей программы практики)</i>.</p> <p>Проверка и утверждение дневника практики и отчета о практике руководителем практики от организации.</p> <p>Подготовка доклада обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета) <i>(требования приведены в подпункте «В» пункта 6.3.2 рабочей программы практики)</i></p>	<b>12</b>
5	Итоговый (в университете)	Промежуточная аттестация обучающихся по практике <i>(порядок проведения промежуточной аттестации представлен в п.б.4)</i> .	<b>6</b>
<b>ВСЕГО:</b>			<b>108</b>

## 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов по учебной проектной практике:

1. дневник практики (форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д));
2. отчет о практике (требования приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).

## 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 <sup>1</sup> формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности Правовое обеспечение гостиничной деятельности Организационное проектирование и управление проектами Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства Иностранный язык Национальные и международные системы гостиничного хозяйства	Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности Управление человеческими ресурсами Иностранный язык Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Управление качеством гостиничных услуг  Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Комплексный проектный модуль № 2 Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства	Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности Управление персоналом гостиничного предприятия Инновации в гостиничном бизнесе Туристский рынок и гостиничный бизнес Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности  Педагогические технологии в профессиональной деятельности Производственная проектно-технологическая практика Комплексный проектный модуль № 3

	<p>Комплексный проектный модуль № 1 Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1</p> <p>Учебная проектная практика</p>	<p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2</p> <p>Производственная проектная практика (первая)</p>	<p>Проектное управление развитием гостиничного бизнеса</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3</p> <p>Производственная проектная практика (вторая)</p>
<p>ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)</p>	<p>Комплексный проектный модуль № 1 Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1</p> <p>Учебная проектная практика</p>	<p>Психология деловых коммуникаций</p> <p>Профессиональная этика и деловой этикет</p>	<p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p>

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (наименование этапа по таблице 6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень («неудовл.»)	Пороговый уровень («удовл.»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5	6
УК-2/ начальный	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<b>Знать:</b> нуждается в постоянных подсказках. Допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.	<b>Знать:</b> демонстрирует элементарные знания. Часто нуждается в постоянной помощи.	<b>Знать:</b> осознанно и самостоятельно применяет знания в практической деятельности.	<b>Знать:</b> демонстрирует прочные и глубокие знания. Самостоятельно и эффективно применяет их в практической деятельности.
	УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые	<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 2 для УК-2.	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 2 для УК-2.	<b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 2 для УК-2.	<b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 2 для УК-2.

	<p>результаты и возможные сферы их применения</p> <p>УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p> <p>УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p> <p>УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>в ходе практики не приобрел опыт проектной деятельности, требования к которому установлены в таблице 2 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>в ходе практики приобрел минимально возможный опыт проектной деятельности, требования к которому установлены в таблице 2 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>время практики использовал эффективно и приобрел опыт проектной деятельности, требования к которому установлены в таблице 2 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>время практики использовал максимально эффективно для приобретения опыта проектной деятельности, требования к которому установлены в таблице 2 для УК-2.</p>
ПК-1/ начальный	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса	<p><b>Знать:</b></p> <p>нуждается в постоянных подсказках. Допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>демонстрирует элементарные знания. Часто нуждается в посторонней помощи.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>осознанно и самостоятельно применяет знания в практической деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>демонстрирует прочные и глубокие знания. Самостоятельно и эффективно применяет их в практической деятельности.</p>
	ПК-1.2 Обладает навыками создания и	<p><b>Уметь:</b></p> <p>демонстрирует менее</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>в целом сформиро-</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>сформированные и са-</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>хорошо развитые, уве-</p>

	<p>ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p>	<p>60% умений, установленных в таблице 2 для ПК-1.</p>	<p>ванные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 2 для ПК-1.</p>	<p>мостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 2 для ПК-1.</p>	<p>ренно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 2 для ПК-1.</p>
	<p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> в ходе практики не приобрел опыт использования основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, требования к которому установлены в таблице 2 для ПК-1.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> в ходе практики приобрел минимально возможный опыт использования основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, требования к которому установлены в таблице 2 для ПК-1</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> в ходе практики использовал эффективно и приобрел опыт использования основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, требования к которому установлены в таблице 2 для ПК-1</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> в ходе практики максимально эффективно приобрел опыт использования основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, требования к которому установлены в таблице 2 для ПК-1</p>
<p>ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания</p>					
<p>ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p>					
<p>ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</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 – Паспорт оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Коды формируемых и контролируемых компетенций / наименование этапа формирования компетенции (согласно таблице 6.1)	Наименования оценочных средств для оценки результатов обучения по практике	
	текущий контроль успеваемости	промежуточная аттестация обучающихся
УК-2 / начальный	<p>Дневник практики (форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д)).</p> <p>Задания по практической подготовке (приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.1 рабочей программы практики)</p>	<p>Дневник практики (форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д)).</p> <p>Отчет о практике (требования приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике) (требования приведены в подпункте «В» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p> <p>Уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике (приведены в подпункте «Г» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p>
ПК-1/ начальный	<p>Дневник практики (форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д)).</p> <p>Задания по практической подготовке (приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.1 рабочей программы практики)</p>	<p>Дневник практики (форма приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д)).</p> <p>Отчет о практике (требования приведены в подпункте «Б» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике) (требования приведены в под-</p>

		<p>пункте «В» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p> <p>Уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике (приведены в подпункте «Г» пункта 6.3.2 рабочей программы практики).</p>
--	--	---

### **6.3.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

#### ***А) Дневник практики***

Форма дневника практики приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д).

#### ***Б) Задания по практической подготовке***

### **Тема 1**

#### **Федеральные и международные проекты в сфере гостеприимства**

##### *Задание 1*

Большой проект – в Курскую область

Выберите один из реализованных федеральных или международных проектов в сфере гостеприимства (например, «Туризм и индустрия гостеприимства», «Совершенствование управления в сфере туризма», «Повышение доступности туристских услуг» и т.п.). Изучите историю проекта, его цели, задачи, основные этапы реализации и достигнутые результаты. Проанализируйте опыт осуществления проекта на предмет его применимости в условиях Курской области. Подготовьте *мультимедийную презентацию*, используя различные инструменты и технологии.

##### *Задание 2*

Большую гостиницу – в Курскую область

Изучите деятельность какой-либо международной гостиничной цепи (например, Marriott, Hilton, Accor и проч.), проанализируйте ее стратегию работы на российском рынке. Выделите основные факторы, которые учитывает компания при выборе регионов для развития. Оцените перспективы прихода

крупных международных гостиничных операторов в Курскую область и представьте в виде *исследовательского проекта*.

### *Задание 3*

#### **Успешную практику – в Курскую область**

Исследуйте опыт одной из зарубежных стран (например, Франция, Италия, Турция, Вьетнам и др.) реализации проектов по созданию уникального предприятия гостеприимства. Выделите одну из успешных практик, которая могла быть адаптирована к условиям Курской области. Опишите свою идею и презентуйте ее, подготовив *мультимедийную презентацию*, используя различные инструменты и технологии.

### **Тема 2**

#### **Туризм как фактор развития Курского региона**

### *Задание 1*

#### *Курский маршрут*

Выберите один из значимых туристических объектов Курской области (например, мемориальный комплекс на Северном фесе Курской дуги, усадьба А.А. Фета, Коренная ярмарка и др.). Узнайте, есть ли запрос на их посещение постояльцами гостиницы, где вы проходите практику, на экскурсии. *Спроектируйте макет рекламного баннера, буклета или презентации.*

### *Задание 2*

#### *Событийный календарь – повод встретиться!*

Проанализируйте роль событийного туризма в развитии Курской области. Оцените потребителей туристского продукта. Выберите в событийном календаре Курской области даты (не менее пяти), когда в гостинице, где вы проходите практику, может быть «высокий сезон». Подготовьте *рекламный буклет* вашей гостиницы для разных сегментов потребителей.

### *Задание 3*

#### *Экскурсия – дополнительная гостиничная услуга*

Разработайте пешеходный маршрут для лиц с ограниченными возможностями здоровья, проживающими в гостинице, где вы проходите практику.

Спроектируйте *маршрутный лист* с указанием основных точек маршрута, времени проведения, вариантами передвижения и т.д.

### **Тема 3**

#### **Нормативно-правовое сопровождение проектной деятельности в сфере гостеприимства**

##### *Задание 1*

###### *Гостиничная услуга по закону*

Изучите требования к оказанию гостиничных услуг в соответствии с действующим законодательством РФ. Составьте типовой договор на предоставление гостиничных услуг с учетом данных требований. Разработайте *анкету для гостей* с учетом требований к обработке персональных данных.

##### *Задание 2*

###### *Минимизации рисков в сфере гостеприимства*

Выберите типовой проект в сфере гостеприимства (например, открытие кафе, создание кемпинга, организация экскурсионного бюро). Составьте перечень основных рисков, с которыми может столкнуться предприниматель при его реализации. Разработайте *план мероприятий* по минимизации этих рисков.

##### *Задание 3*

###### *Правовое сопровождение гостиничной деятельности*

Выберите один из видов деятельности в сфере гостеприимства (например, открытие мини-отеля, организация пункта проката спортивного инвентаря, предоставление экскурсионных услуг). Составьте документ «*Локальные нормативные акты организации*», в котором будет представлен перечень нормативно-правовых актов, регулирующих данный вид деятельности.

### **Тема 4**

#### **Современное состояние сферы гостеприимства Курской области**

##### *Задание 1*

###### *Новое предприятие общественного питания*

Проведите анализ рынка общественного питания г. Курска (5-10 предприятий общественного питания). Выделите основные сегменты рынка, определите конкурентов предприятия общественного питания, где вы проходите практику. Укажите свободные ниши на рынке общественного питания города. Разработайте *маркетинговую стратегию и финансовый план* нового предприятия общественного питания.

### Задание 2

#### *Уникальная услуга – шаг к процветанию гостиницы*

Изучите опыт работы организации гостеприимства г. Курска, где вы проходите практику. Выделите факторы, которые способствовали ее успеху (например, уникальность предложения, высокий уровень сервиса, эффективная маркетинговая стратегия и проч.). Разработайте *план-памятку* по тиражированию положительного опыта.

### Задание 3

#### *Безопасность гостей – главная цель*

Изучите требования законодательства к обеспечению безопасности туристов в организации гостеприимства. Составьте *инструкцию по действиям персонала при угрозе или возникновении чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера* (пожар, теракт, несчастный случай).

## **6.3.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по практике**

### ***А) Дневник практики***

Форма дневника практики приведена в положении П 02.181-2020 (приложение Д).

### ***Б) Отчет о практике***

Структура отчета о производственной проектной практике (первой):

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение.
- 4) Основная часть отчета.
- 5) Заключение.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения.

## Требования к содержанию отчета

**Во введении** следует отразить: цель и задачи практики; общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.

**Основная часть отчета** должна содержать следующую информацию:

1) План разработки проектного продукта, с указанием последовательности и сроков выполнения проектных работ, график выполнения работ, перечисление необходимых ресурсов и расчёт бюджета проекта.

2) Ход разработки проекта.

– анализ источников информации, необходимых для реализации проекта);

– описание процесса работы и систематизации информации и результатов наблюдений (измерений), необходимых для разработки проекта;

– характеристика выполнения проектных работ в соответствии с разработанным планом, проектная документация: базовые информационные продукты (справка о результатах исследования, стратегическая концепция, тактический план, сценарий и др.) и оперативные информационные продукты (информационный пакет, письмо, релиз, анонсы, приглашения и др.);

– перечень использованных ИТ-технологий и программного обеспечения при выполнении проектных работ (с указанием точного названия и режима доступа).

**В заключении** должны быть представлены выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

В разделе **Приложения** могут быть приведены иллюстрации, таблицы, карты и т.п.

## Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

ГОСТ Р 2.316-2023 "Единая система конструкторской документации. Надписи, технические требования и таблицы в графических документах. Правила выполнения";

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

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

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

ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

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

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

***В) Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике)***

**Требования к докладу обучающегося на промежуточной аттестации (защите отчета о практике)**

Доклад должен отображать основную деятельность обучающегося в период прохождения им учебной практики.

Объем доклада – 3-5 страниц формата А4.

Введение (описывает сферу деятельности профильной организации);

Основная часть (описывает ход выполнения проекта обучающимся в профильной организации);

Заключение (должны быть указаны результаты работы и их практическое значение; кроме этого, обучающийся может внести свои пожелания по организации и проведению практик).

***Г) Уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике***

1. Назовите основные документы, необходимые работнику, занимающемуся в профильной организации проектной деятельностью. Перечислите их основные требования.

2. Назовите основные требования профильной организации, предъявляемые к проектной документации.

3. Опишите последовательность работ по анализу источников информации, которую вы прошли в ходе выполнения проекта.

4. Назовите исходные данные (*материалы, оборудование, информация или что-то иное*), которые необходимы для разработки проекта в профильной организации.

5. Назовите информационные технологии, и (или) программные продукты, и (или) информационные справочные системы, с которыми Вы работали на проектной практике. Расскажите о своей работе с ними.

6. Прокомментируйте результат(-ы) своей проектной деятельности.

7. Назовите трудности, с которыми Вы столкнулись, участвуя в проектной деятельности профильной организации.

8. Назовите ошибки, которые Вы допускали, участвуя в проектной деятельности профильной организации. Расскажите, как они были исправлены.

9. Перечислите, какие работы вы включили в план выполнения проекта.

10. Какие моменты потребовалось учесть при определении временные рамки каждого этапа проекта?

11. Какую проектную документацию вы лично подготовили в ходе выполнения проекта?

12. Приобрели ли Вы опыт решения задач профессиональной деятельности проектного типа в условиях реального производства в ходе учебной практики? Какой?

13. Каких теоретических знаний Вам было недостаточно при работе над проектом?

14. Как Вы лично можете оценить уровень приобретённого вами опыта проектной деятельности после прохождения учебной практики?

15. Будет ли полезен разработанный Вами проект профильной организации?

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

Оценка результатов обучения по учебной проектной практике осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

*Текущий контроль успеваемости* проводится в течение практики в профильной организации руководителем практики от организации. Периодичность проведения текущего контроля успеваемости определяется количеством выполняемых обучающимися заданий по практической подготовке. Оценка определяется по дихотомической шкале «выполнил» / «не выполнил» и вносится в дневник практики.

*Промежуточная аттестация обучающихся* проводится в форме зачета с оценкой. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в университете в последний рабочий день практики комиссией, состав которой утверждается заведующим кафедрой (руководитель практики от университета входит в состав комиссии обязательно; руководитель практики от предприятия может быть включен в состав комиссии).

На зачет с оценкой обучающийся представляет документы, указанные в разделе 5.

Процедура оценивания проводится в следующем порядке:

1. Изучение комиссией представленных обучающимся документов: дневника практики (включая результаты текущего контроля успеваемости по практике) и отчета о практике.

2. Защита обучающимся отчета о практике.

3. Ответы обучающегося на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике.

4. Определение оценки по практике (по ниже приведенным критериям). Внесение оценки в зачетную ведомость, зачетную книжку и дневник практики обучающегося.

## Критерии оценок по практике

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он:

- выполнил 100% заданий по практической подготовке;
- представил на промежуточной аттестации обучающихся все формы отчетности, установленные в разделе 5;
- подготовил отчет о практике, 100% соответствующий требованиям, указанным в п.6.3.2, подпункте «Б»;
- дал исчерпывающие ответы на все уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике;
- на защите отчета о практике и при ответах на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике продемонстрировал владение компетенциями на высоком уровне, соответствующем оценке «отлично» (критерии приведены в таблице 6.2).

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он:

- выполнил не менее двух третей заданий по практической подготовке;
- представил на промежуточной аттестации обучающихся все формы отчетности, установленные в разделе 5;
- подготовил отчет о практике, в целом соответствующий требованиям, указанным в п.6.3.2, подпункте «Б», но содержащий мелкие недочеты;
- дал ответы на все уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике, но допустил незначительные неточности;
- на защите отчета о практике и при ответах на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике продемонстрировал владение компетенциями на продвинутом уровне, соответствующем оценке «хорошо» (критерии приведены в таблице 6.2).

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он:

- выполнил не менее половины заданий по практической подготовке;
- представил на промежуточной аттестации обучающихся все формы отчетности, установленные в разделе 5;
- подготовил отчет о практике, структурно соответствующий требованиям, указанным в п.6.3.2, подпункте «Б», но содержащий ошибки в содержании;
- дал ответы не менее чем на половину уточняющих вопросов комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике;
- на защите отчета о практике и при ответах на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике продемонстрировал владение компетенциями на пороговом уровне, соответствующем оценке «удовлетворительно» (критерии приведены в таблице 6.2).

- Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся, если он:
- не выполнил или выполнил менее половины заданий по практической подготовке;
  - представил на промежуточной аттестации обучающихся не все формы отчетности, установленные в разделе 5;
  - не подготовил отчет о практике или подготовил отчет о практике, не соответствующий требованиям, указанным в п.6.3.2, подпункте «Б», и (или) содержащий грубые ошибки в содержании;
  - не дал ответы на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике, или дал ответы менее чем на половину из них, или допустил ошибки критического характера в ответах;
  - на защите отчета о практике и при ответах на уточняющие вопросы комиссии о проектной деятельности обучающегося на практике продемонстрировал владение компетенциями на недостаточном уровне, соответствующем оценке «неудовлетворительно» (критерии приведены в таблице 6.2).

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

### **Основная литература:**

1. Шамрина, И. В. Организация проектной деятельности: учебное пособие / И. В. Шамрина, В. С. Маркова, А. Е. Кисова. – Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2023. – 80 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130967.html> (дата обращения: 05.06.2024). – Режим доступа : по подписке. – Текст : электронный.
2. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. // URL: <https://www.iprbookshop.ru/93540.html> (дата обращения: 06.06.2024). — Режим доступа: по подписке. Пользователей— Текст : электронный

### **Дополнительная литература:**

3. Максименко, И. А. Оценка эффективности проектного управления : учебное пособие / И. А. Максименко. - Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2017. - 232 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497288> (дата обращения 05.06.2024) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.
4. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html> (дата обращения: 05.06.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

## Перечень методических указаний

1. Практика : методические рекомендации по подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Е. Горюшкина. - Электрон. текстовые дан. (487 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 60 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.
2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

## Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Министерства культуры РФ – Режим доступа: <https://www.mkrf.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
2. Официальный сайт Министерства экономического развития РФ – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
3. Российский союз туриндустрии – Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
4. Российская гостиничная ассоциация – Режим доступа: <http://www.rha.ru>
5. Федерация рестораторов и отельеров России «ФРиО» - <http://www.frio.ru>
6. Портал индустрии гостеприимства и питания «HoReCa» – Режим доступа: <http://www.horeca.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
7. Федеральный перечень туристских объектов – Режим доступа: <http://www.классификация-туризм.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
8. Официальный сайт системы бронирования и сравнения цен отелей мира «Trivago» – Режим доступа: <https://www.trivago.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
9. Интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров индустрии гостеприимства и работников сферы «HoReCa» – Режим доступа: <http://www.hotelier.pr>
10. Интернет-портал в сфере гостеприимства в России и СНГ «Frontdesk.ru» – Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
11. Интернет-журнал для профессионалов гостиничного бизнеса ««ProОтель» – Режим доступа: <http://www.prootel.ru> (дата обращения – 20.05.2024)
12. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – <http://window.edu.ru/> (дата обращения – 20.05.2024)

13. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – Режим доступа: <http://fgosvo.ru> (дата обращения – 20.05.2024)

14. Справочная правовая система Консультант Плюс – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online> (дата обращения – 20.05.2024)

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

### *Информационные технологии:*

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

### *Программное обеспечение:*

1. ПО Shelter (по подписке).
2. ПО R-Keeper (по подписке).
3. Adobe Creative Cloud (по подписке).
4. 1С: Предприятие 8 (по подписке).

### *Информационные справочные системы:*

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

## **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются помещения, оборудование и технические средства обучения профильной организации.

*Перечень помещений* приведен в приложении 2 к договору о практической подготовке обучающихся, заключенному между университетом и профильной организацией.

*Перечень оборудования профильной организации и (или) технических средств обучения:*

- терминал приема заказов (с-keeper, r-keeper)
- персональные компьютеры;

- ноутбуки;
- проекторы;
- интерактивные доски;
- мультимедиа центры.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используются помещения и оборудование университета:

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 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 указанной в рабочей программе практики профильной организации, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения рабочей программы практики и выполнения заданий (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 профиль-

ной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

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 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) заданий 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 заданиями и их выполнении; оформлении дневника практики и подготовке других форм отчетности 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 задания 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 обучающихся 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.

**11. Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики**

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