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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики
(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)

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

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

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октября 2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 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 2021 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 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ИиСКС протокол № 1 от 30.08.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 20 23 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 №9 «27» 03 20 24 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 20 25 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина~~ Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 20 25 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «28» 08 20 26 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

И.о. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина~~ Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью учебной исследовательской практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в сфере гостиничной деятельности в условиях реально действующих предприятий гостиничной индустрии как местом будущей профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки, формирование навыков 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;
- 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.2* Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	*УК-6.1* Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных ***Уметь:*** **использовать** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
	течение всей жизни.		поставленных целей ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -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.
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	***Знать:*** -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Уметь:*** **-**использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками решения стандартных задач в производственно-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			технологической деятельности; -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		УК-6.3 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.	***Знать:*** -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Уметь:*** -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - навыки использования современных научных принципов 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	*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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
	профессиональной деятельности		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 за дания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	206
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	4
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации (стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся *(непосредственное*	Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями; сбор	202

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
	выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, написание разделов отчета: 1) Самостоятельная разработка индивидуального графика выполнения задач практики и выбор инструментов управления временем. Представление графика руководителю практики от организации 2) Самостоятельное исследование общей структуры предприятия: описание, месторасположение, звездность, организационная структура и т.д. Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации 3) Самостоятельная оценка места предприятия на рынке гостиничных (ресторанных) услуг г. Курска. Представление результатов оценки и обоснование оценки руководителю практики от организации. 4) Самостоятельное изучение системы документооборота предприятия. Обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. Представление результатов организации документооборота руководителю практики от организации 5) Самостоятельный анализ клиентуры: цель прибытия клиентов, пол, возраст, место жительства, национальность, язык общения, виды услуг, оказываемые постояльцу с целью учета этнокультурных и конфессиональных особенностей гостей в сервисе. Представление результатов анализа руководителю практики от организации. 6) Самостоятельное исследование способов продвижения услуг, организация продаж (интернет и т.д.) Представление результатов исследования руководителю практики от организации. 7) Самостоятельный анализ уровня образования работников, исследование курсов повышения квалификации, анализ траектории движения по должностной лестнице. Представление результатов анализа	

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
		руководителю практики от организации. 8) Самостоятельный анализ организации труда и отдыха персонала для обеспечения работоспособности и физического здоровья. Представление результатов анализа и обоснование выводов руководителю практики от организации. 9) Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня межкультурных коммуникаций в деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия. Представление своего прогноза с обоснованием руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
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:

- Стратегия саморазвития и тайм-менеджмента в индустрии гостеприимства,
- Общая характеристика и правовой статус организации,
- Миссия и этико-философский контекст деятельности предприятия,
- Документационное обеспечение управления,
- Анализ рыночного окружения и маркетинговая стратегия,
- Управление качеством услуг и клиентский сервис,

- Специфика функциональных подразделений,
- Роль физической подготовленности в деятельности специалиста,
- Межкультурные коммуникации в сервисной деятельности.

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

- СТУ 04.02.030 – 2023 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Философия История России Основы российской государственности Русский язык и культура речи Кулинарные традиции региона Всемирная история Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	Иностранный язык второй История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области Учебная исследовательская практика	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Документирование управленческой деятельности	Учебная исследовательская практика Производственная организационно-управленческая практика	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура и спорт	Учебная исследовательская практика	Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная преддипломная практика
	Базовые физкультурно-спортивные виды Новые физкультурно-спортивные виды Практическая физическая культура для специальной группы Адаптивная физическая культура		
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного	Экономическая культура и финансовая грамотность	Сервисная деятельность Организация гостинично- ресторанного дела Учебная исследовательская практика	

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
питания			

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-5/ основной Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.2* Учитывает при социальном и профессионально м общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	***Знать:*** причины событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний.	***Знать:*** следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** выявлять и анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний в	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** самостоятельно применять методы анализа исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками прогнозирования развития социально-

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			трудовой деятельности.	экономической и политической ситуации.
УК-6/ основной Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	*УК-6.1* Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионально го роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. *УК-6.3* Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных. ***Уметь:*** **использовать** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. - навыками использования современных информационны х и коммуникационн ых технологии в гостиничной деятельности, в том числе по	***Знать:*** -стандартные задачи в производственно - технологической деятельности; -основу информационной и библиографичес кой культуры с применением информационно-коммуникационн ых технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Уметь:*** **-**использовать современные информационны е и коммуникационн ые технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного	***Знать:*** -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Уметь:*** -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - навыки использования современных научных принципов исследования рынка гостиничных услуг; -навыки

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	(образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	безопасности жизнедеятельности. -навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.	продукта ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности.	использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг. -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.
УК-7*/ основной* Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	*УК-7.1* Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	***Знать:*** здоровьесберегающие технологии для 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	***Знать:*** современные здоровьесберегающие технологии 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***	***Знать:*** инновационные здоровьесберегающие технологии 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

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		технологии.	***деятельности):*** навыки использования современных здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	использования современных инновационных научных***:*** здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.
ОПК-4/ основной 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:*** изучение рынка, потребителей, конкурентов. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками изучения рынка, потребителей, конкурентов.	***Знать:*** современный 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.	***Знать:*** методы выявления рынка 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.

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
УК-5/ основной Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать и описать клиентуру гостинично - ресторанного комплекса (ресторанного предприятия), проследить целевую аудиторию и конкурентоспособность предприятия* *Провести анализ стандартов обслуживания на предприятии на предмет их соответствия культурным и религиозным потребностям различных групп гостей.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-6/основной Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	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): *Разработать и применить индивидуальный рабочий план-график выполнения задач на период практики.* *Составить индивидуальный план профессионального развития (ИПР) в сфере гостеприимства.* *Произвести анализ образования персонала*

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
	Провести мониторинг доступных ресурсов для повышения квалификации в индустрии гостеприимства Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-7/основной Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	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): *Провести анализ условий труда для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.* *Разработать персональный регламент поддержания высокой работоспособности в условиях интенсивной операционной деятельности.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ОПК-4.1/ основной Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Определить место предприятия на рынке гостинично-ресторанных услуг.* *Выполнить аналитический обзор рыночной позиции предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за 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 работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2

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

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

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

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

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

Основная литература:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С.Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва: КноРус, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат). - ISBN978-5-406-032 39-9: 180.00 р. - Текст: непосредственный.

2. Кусков, А. С. Гостиничное дело: учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с. - ISBN978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.

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

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.

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

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Марке- тинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.

7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

Перечень методических указаний

1. Практика : методические рекомендации к подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Смирнова. - Электрон. текстовые дан. (455 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2025. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – http://www.consultant.ru/
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – http:// biblioclub.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ –

http://dvs.rsl.ru

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс);
- программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности. программные продукты, используемые в области гостеприимства *(например: терминал приема заказов (c-keeper, r-keeper); интерактивные доски; мультимедиа центры и т.п.).*

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

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

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

- *для инвалидов по зрению-слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению-слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для

беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики
(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 43.03.03Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 2020 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» февраля 2020 г., протокол № 9.

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 2022 г., на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.2023 г

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «30» 08 2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

и.о. Зав. кафедрой _____~~Горюшкина~~ Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «28» 08 2026 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

и.о. Зав. кафедрой _____~~Горюшкина~~ Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью учебной исследовательской практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в сфере гостиничной деятельности в условиях реально действующих предприятий гостиничной индустрии как местом будущей профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки, формирование навыков 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;
- 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.2* Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний для прогнозирования развития социально-экономической и политической ситуации.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	*УК-6.1* Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных ***Уметь:*** **использовать** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
	течение всей жизни.		поставленных целей ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -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.
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	***Знать:*** -стандартные задачи в производственно-технологической деятельности; -основу информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Уметь:*** **-**использовать современные информационные и коммуникационные технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками решения стандартных задач в производственно-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			технологической деятельности; -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		УК-6.3 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.	***Знать:*** -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Уметь:*** -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - навыки использования современных научных принципов 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	*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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
	профессиональной деятельности		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.

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 за дания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	206
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	4
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации (стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся *(непосредственное*	Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями; сбор	202

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
	выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, написание разделов отчета: 1) Самостоятельная разработка индивидуального графика выполнения задач практики и выбор инструментов управления временем. Представление графика руководителю практики от организации 2) Самостоятельное исследование общей структуры предприятия: описание, месторасположение, звездность, организационная структура и т.д. Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации 3) Самостоятельная оценка места предприятия на рынке гостиничных (ресторанных) услуг г. Курска. Представление результатов оценки и обоснование оценки руководителю практики от организации. 4) Самостоятельное изучение системы документооборота предприятия. Обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. Представление результатов организации документооборота руководителю практики от организации 5) Самостоятельный анализ клиентуры: цель прибытия клиентов, пол, возраст, место жительства, национальность, язык общения, виды услуг, оказываемые постояльцу с целью учета этнокультурных и конфессиональных особенностей гостей в сервисе. Представление результатов анализа руководителю практики от организации. 6) Самостоятельное исследование способов продвижения услуг, организация продаж (интернет и т.д.) Представление результатов исследования руководителю практики от организации. 7) Самостоятельный анализ уровня образования работников, исследование курсов повышения квалификации, анализ траектории движения по должностной лестнице. Представление результатов анализа	

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
		руководителю практики от организации. 8) Самостоятельный анализ организации труда и отдыха персонала для обеспечения работоспособности и физического здоровья. Представление результатов анализа и обоснование выводов руководителю практики от организации. 9) Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению уровня межкультурных коммуникаций в деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия. Представление своего прогноза с обоснованием руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
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:

- Стратегия саморазвития и тайм-менеджмента в индустрии гостеприимства,
- Общая характеристика и правовой статус организации,
- Миссия и этико-философский контекст деятельности предприятия,
- Документационное обеспечение управления,
- Анализ рыночного окружения и маркетинговая стратегия,
- Управление качеством услуг и клиентский сервис,

- Специфика функциональных подразделений,
- Роль физической подготовленности в деятельности специалиста,
- Межкультурные коммуникации в сервисной деятельности.

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

- СТУ 04.02.030 – 2023 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Философия История России Основы российской государственности Русский язык и культура речи Всемирная история Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира История гостиничного дела	Иностранный язык второй Кулинарные традиции региона История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика	Туристский потенциал Курской области Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Документирование управленческой деятельности	Учебная исследовательская практика Производственная организационно-управленческая практика	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура и спорт Базовые физкультурно-спортивные виды Практическая физическая культура для специальной группы Адаптивная физическая культура	Учебная исследовательская практика	Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Производственная преддипломная практика
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций	Экономическая культура и финансовая грамотность	Сервисная деятельность Учебная исследовательская практика	Организация гостинично-ресторанного дела

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
сферы гостеприимства и общественного питания			

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа из п.6.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-5/ основной Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.2* Учитывает при социальном и профессионально м общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.	***Знать:*** причины событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь. ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний.	***Знать:*** следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** выявлять и анализировать исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками использования исторических знаний в	***Знать:*** причины и следствия событий, историческую обусловленность общественных явлений, процессов. ***Уметь:*** самостоятельно применять методы анализа исторические события и процессы; логически верно и ясно строить устную и письменную речь; ***Владеть (или Иметь опыт деятельности):*** навыками прогнозирования развития социально-

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			трудовой деятельности.	экономической и политической ситуации.
УК-6/ основной Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	*УК-6.1* Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионально го роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. *УК-6.3* Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования	***Знать:*** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных. ***Уметь:*** **использовать** инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками применения различных источников информации по объекту гостиничного продукта. - навыками использования современных информационны х и коммуникационн ых технологии в гостиничной деятельности, в том числе по	***Знать:*** -стандартные задачи в производственно - технологической деятельности; -основу информационной и библиографичес кой культуры с применением информационно-коммуникационн ых технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -различные источники информации по объекту гостиничного продукта. ***Уметь:*** **-**использовать современные информационны е и коммуникационн ые технологии в решении задач гостиничной деятельности; - использовать различные источники информации по объекту гостиничного	***Знать:*** -современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Уметь:*** -использовать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг; -использовать современные методы исследования рынка гостиничных услуг. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** - навыки использования современных научных принципов исследования рынка гостиничных услуг; -навыки

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	(образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	безопасности жизнедеятельности. -навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта.	продукта ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** -навыками решения стандартных задач в производственно-технологической деятельности.	использования современных методов исследования рынка гостиничных услуг. -навыками применения информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.
УК-7*/ основной* Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	*УК-7.1* Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.	***Знать:*** здоровьесберегающие технологии для 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	***Знать:*** современные здоровьесберегающие технологии 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***	***Знать:*** инновационные здоровьесберегающие технологии 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

Код компетенции/ этап *(указывается название этапа*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		технологии.	***деятельности):*** навыки использования современных здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	использования современных инновационных научных***:*** здоровьесберегающих технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.
ОПК-4/ основной 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:*** изучение рынка, потребителей, конкурентов. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками изучения рынка, потребителей, конкурентов.	***Знать:*** современный 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.	***Знать:*** методы выявления рынка 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.

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
УК-5/ основной Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Исследовать и описать клиентуру гостинично - ресторанного комплекса (ресторанного предприятия), проследить целевую аудиторию и конкурентоспособность предприятия* *Провести анализ стандартов обслуживания на предприятии на предмет их соответствия культурным и религиозным потребностям различных групп гостей.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-6/основной Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	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): *Разработать и применить индивидуальный рабочий план-график выполнения задач на период практики.* *Составить индивидуальный план профессионального развития (ИПР) в сфере гостеприимства.* *Произвести анализ образования персонала*

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
	Провести мониторинг доступных ресурсов для повышения квалификации в индустрии гостеприимства Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-7/основной Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	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): *Провести анализ условий труда для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.* *Разработать персональный регламент поддержания высокой работоспособности в условиях интенсивной операционной деятельности.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ОПК-4.1/ основной Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Определить место предприятия на рынке гостинично-ресторанных услуг.* *Выполнить аналитический обзор рыночной позиции предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за 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 работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2

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

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

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

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

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

Основная литература:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С.Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва: КноРус, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат). - ISBN978-5-406-032 39-9: 180.00 р. - Текст: непосредственный.

2. Кусков, А. С. Гостиничное дело: учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с. - ISBN978-5-91131-8 83-3: 281.00 р. - Текст: непосредственный.

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

Дополнительная литература:

4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 637 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-150 07-8: 368.00 р. - Текст: непосредственный.

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

6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / под ред. В. А. Алексунина. - М.: Марке- тинг, 2001. - 516 с. - ISBN 5-94462-008-0: 84.70 р. - Текст: непосредственный.

7. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-144 39-8: 274.00 р. - Текст : непосредственный.

Перечень методических указаний

1. Практика : методические рекомендации к подготовке и защите отчетов о практиках для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Смирнова. - Электрон. текстовые дан. (455 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2025. - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – http://www.consultant.ru/
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – http:// biblioclub.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ –

http://dvs.rsl.ru

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс);
- программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности. программные продукты, используемые в области гостеприимства *(например: терминал приема заказов (c-keeper, r-keeper); интерактивные доски; мультимедиа центры и т.п.).*

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

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

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

- *для инвалидов по зрению-слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению-слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для

беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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