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:
5578df278a3250736b8dbc843952c8545

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная сервисная практика
(наименование вида и типа практики)

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

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

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

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» 02 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 _____

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2025 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

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

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «28» 08 2026 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Колупаев А.А.

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

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью производственной сервисной практики является закрепление теоретических знаний, по лученных студентами в процессе изучения дисциплин по направлению подготовки; ознакомление студентов с характером и особенностями их будущей специальности; приобретение навыков практической и организаторской работы в сфере сервиса.

1.2. Задачи практики

- воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений;
- способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – сервисная.

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

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

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	**Знать:** основы делового общения. **Уметь:** представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками делового общения в публичных выступлениях.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	**Знать:** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции **Уметь:** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	**Знать:** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. **Уметь:** применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.	**Знать:** основы ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. **Уметь:** вести протоколы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. **Владеть (**или **Иметь опыт**

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			деятельности): навыками ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
		ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	**Знать:** методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. **Уметь:** использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.	**Знать:** основы организации деятельности предприятий питания. У**меть:** применять основы организации деятельности предприятий питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования основ организации деятельности

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			предприятий питания.
ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	ПК-4.1 Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	**Знать:** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. **Уметь:** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.
		ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.	**Знать:** функционирование системы контроля. **Уметь:** анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками анализа проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.
		ПК-4.3 Применяет на	**Знать:** методы оценки эффективности системы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Уметь:** применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения. методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
		ПК-4.4 Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	**Знать:** работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь:** выполнять работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками организации работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	**Знать:** методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Уметь: применять** методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекс.

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

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

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

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в

организации/ на предприятии; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

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

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

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

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
	работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	полученных данных, написание разделов отчета: 1) Самостоятельный мониторинг и анализ клиентуры предприятия. Представление результатов мониторинга и анализа руководителю практики от организации 2) Самостоятельная общая характеристика иностранных граждан клиентов предприятия. Представление результатов исследования руководителю практики от организации 3) Самостоятельный анализ потребностей клиентов Представление результатов анализа руководителю практики от организации 4) Самостоятельный анализ устной и письменной деловой речи предприятия. Представление результатов анализа руководителю практики от организации 5) Самостоятельный анализ элементов деятельности предприятия, требующих знание английского языка. Представление результатов анализа руководителю практики от организации 6) Самостоятельное исследование сервисной деятельности Представление результатов исследования руководителю практики от организации 7) Самостоятельная разработка рекомендаций по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия Представление результатов работы руководителю практики от организации 8) Самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия. Представление результатов прогноза с обоснованием руководителю практики от организации	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка приложений для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

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

- *теоретические аспекты по организации гостинично-ресторанного комплекса (ресторанного предприятия)*
- *исследование спектра услуг и технологий их представления ГРК (ресторанного предприятия)*
- *анализ сервисной деятельности предприятия*
- *рекомендации по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия*

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
6) Список использованной литературы и источников.
7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

- СТУ 04.02.030 – 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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Иностранный язык Русский язык и культура речи Психология	Деловая культура в ресторанном бизнесе Иностранный язык второй	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
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 Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира	Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	История гостиничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная 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
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично- ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Экономика гостинично-ресторанного предприятия Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия. Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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-4/ завершающий Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	*УК-4.4* Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками делового общения в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками делового общения в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками делового общения в публичных выступлениях.

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
		Допускает грубые ошибки.	*Допускает незначительные ошибки.*	
УК-5/ завершающий Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.3* Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. *Допускает грубые ошибки*. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. *Допускает незначительные ошибки*. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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
		профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Допускает грубые ошибки*.	выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Допускает незначительные ошибки*.	
ПК-3/ завершающий Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	*ПК-3.1* Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. *ПК-3.2* Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. *ПК-3.3* Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур.	***Знать:*** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения,	***Знать:*** основы организации деятельности гости- ниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять основы	***Знать:*** основы организации деятельности гости- ниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. ***Уметь:*** применять основы организации деятельности

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
	ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.	протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями,	организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и	гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами

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
		партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.*	корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.*	взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания.
ПК-4/ завершающий Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	*ПК-4.1* Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. *ПК-4.2* Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по	***Знать:*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в	***Знать*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения,***:*** основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных	***Знать:*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных

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
	исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. *ПК-4.3* Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. *ПК-4.4* Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. *ПК-4.5* Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа	ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и	ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять

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
		проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий . *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или*	иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов)	основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий . ***Владеть (****или* ***Иметь опыт***

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
		Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и	предприятий. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами	***деятельности) :*** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ,

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
		стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.*	работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанным и на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.*	разработанным и на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

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-4/завершающий Способен осуществлять деловую коммуникацию в	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной

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
устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Изучить и описать основы делового общения в гостиничном или ресторанном предприятии.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-5/завершающий 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): *Изучить и описать особенности клиентуры предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-3/завершающий Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	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): *Изучить и описать основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями для выявления потребностей потребителя, развития клиентурных отношений.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-4/ завершающий Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в

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
продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту): *Исследовать и описать оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.* 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	1

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
		приведенных в отчете данных	
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, 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

Производственная сервисная практика
(наименование вида и типа практики)

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

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

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

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

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

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «02» октября 2020 г., протокол № 3.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 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 № 7 «28» 02 20 22 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 20 25 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

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 «28» 08 20 26 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1. Цель практики

Целью производственной сервисной практики является закрепление теоретических знаний, по лученных студентами в процессе изучения дисциплин по направлению подготовки; ознакомление студентов с характером и особенностями их будущей специальности; приобретение навыков практической и организаторской работы в сфере сервиса.

1.2. Задачи практики

- воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений;
- способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – сервисная.

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

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

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	**Знать:** основы делового общения. **Уметь:** представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками делового общения в публичных выступлениях.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	**Знать:** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции **Уметь:** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	**Знать:** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. **Уметь:** применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.	**Знать:** основы ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. **Уметь:** вести протоколы деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. **Владеть (**или **Иметь опыт**

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			деятельности): навыками ведения протоколов деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
		ПК-3.3 Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	**Знать:** методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. **Уметь:** использовать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.
		ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.	**Знать:** основы организации деятельности предприятий питания. У**меть:** применять основы организации деятельности предприятий питания. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками использования основ организации деятельности

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			предприятий питания.
ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	ПК-4.1 Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	**Знать:** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. **Уметь:** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.
		ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.	**Знать:** функционирование системы контроля. **Уметь:** анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками анализа проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.
		ПК-4.3 Применяет на	**Знать:** методы оценки эффективности системы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Уметь:** применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения. методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
		ПК-4.4 Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	**Знать:** работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Уметь:** выполнять работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками организации работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой*	*Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	**Знать:** методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Уметь: применять** методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. **Владеть (**или **Иметь опыт деятельности):** навыками применения методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекс.

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

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

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

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в

организации/ на предприятии; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

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

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

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

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
	связанных с будущей профессиональной деятельностью)	1) Самостоятельный мониторинг и анализ клиентуры предприятия. Представление результатов мониторинга и анализа руководителю практики от организации 2) Самостоятельная общая характеристика иностранных граждан клиентов предприятия. Представление результатов исследования руководителю практики от организации 3) Самостоятельный анализ потребностей клиентов Представление результатов анализа руководителю практики от организации 4) Самостоятельный анализ устной и письменной деловой речи предприятия. Представление результатов анализа руководителю практики от организации 5) Самостоятельный анализ элементов деятельности предприятия, требующих знание английского языка. Представление результатов анализа руководителю практики от организации 6) Самостоятельное исследование сервисной деятельности Представление результатов исследования руководителю практики от организации 7) Самостоятельная разработка рекомендаций по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия Представление результатов работы руководителю практики от организации 8) Самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия. Представление результатов прогноза с обоснованием руководителю практики от организации	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка приложений для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
Итого			216

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

- отчет о практике.

Структура отчета об учебной исследовательской практике:

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

- *теоретические аспекты по организации гостинично-ресторанного комплекса (ресторанного предприятия)*
- *исследование спектра услуг и технологий их представления ГРК (ресторанного предприятия)*
- *анализ сервисной деятельности предприятия*
- *рекомендации по усовершенствованию сервисной деятельности предприятия*

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
6) Список использованной литературы и источников.
7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

- СТУ 04.02.030 – 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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Иностранный язык Русский язык и культура речи Психология	Деловая культура в ресторанном бизнесе Иностранный язык второй	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
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 Религии народов мира Обычаи и кухни народов мира	Кулинарные традиции региона Иностранный язык второй История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела Учебная исследовательская практика	Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	История гостиничного дела Мировое гостиничное хозяйство Туристский потенциал Курской области История санаторно-курортного дела Основы санаторно-курортного дела	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная 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
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично- ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Экономика гостинично-ресторанного предприятия Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия. Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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-4/ завершающий Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	*УК-4.4* Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками делового общения в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками делового общения в публичных выступлениях.	***Знать:*** основы делового общения. ***Уметь:*** использовать основы делового общения в публичных выступлениях. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками делового общения в публичных выступлениях.

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
		Допускает грубые ошибки.	*Допускает незначительные ошибки.*	
УК-5/ завершающий Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	*УК-5.3* Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. *Допускает грубые ошибки*. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. *Допускает незначительные ошибки*. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях	***Знать:*** принципы недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении. ***Уметь:*** придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** навыками использования принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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
		профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Допускает грубые ошибки*.	выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. *Допускает незначительные ошибки*.	
ПК-3/ завершающий Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	*ПК-3.1* Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. *ПК-3.2* Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. *ПК-3.3* Использует методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур.	***Знать:*** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** применять основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения,	***Знать:*** основы организации деятельности гости- ниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** применять основы	***Знать:*** основы организации деятельности гости- ниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителям и разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. ***Уметь:*** применять основы организации деятельности

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
	ПК-3.4 Имеет представление об основах организации деятельности предприятий питания.	протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями,	организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и	гостиниц и иных средств размещения, протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основы организации деятельности предприятий питания. ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, протоколом деловых встреч и этикетом с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников, методами

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
		партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.*	корпоративных особенностей собеседников, методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.*	взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, основами организации деятельности предприятий питания.
ПК-4/ завершающий Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	*ПК-4.1* Организует работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. *ПК-4.2* Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по	***Знать:*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в	***Знать*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения,***:*** основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных	***Знать:*** основы работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных

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
	исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. *ПК-4.3* Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. *ПК-4.4* Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. *ПК-4.5* Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.* ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять основы анализа	ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.* ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и	ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. ***Уметь:*** организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, применять

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
		проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий . *Выполняет при помощи руководителя и допускает ошибки.* ***Владеть (****или*	иных средств размещения, применять основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов)	основы анализа проблемы в функционировании системы контроля, основы прогноза последствия проблем, меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципы работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанные на предприятии регламенты и стандарты, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий . ***Владеть (****или* ***Иметь опыт***

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
		Иметь опыт деятельности): основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанными на предприятии регламентами и	предприятий. *Выполняет при помощи руководителя.* ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности) :*** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами	***деятельности) :*** основами работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, основами анализа проблемы в функционировании системы контроля, основами прогноза последствия проблем, мерами по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, принципами работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ,

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
		стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает грубые ошибки.*	работы по подтверждению соответствия качества выполняемых работ, разработанным и на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания. *Допускает незначительные ошибки.*	разработанным и на предприятии регламентами и стандартами, методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

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-4/завершающий Способен осуществлять деловую коммуникацию в	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной

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
устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): *Изучить и описать основы делового общения в гостиничном или ресторанном предприятии.* Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-5/завершающий 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): *Изучить и описать особенности клиентуры предприятия.* Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-3/завершающий Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.	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): *Изучить и описать основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями для выявления потребностей потребителя, развития клиентурных отношений.* Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-4/ завершающий Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в

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
продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.	Дневнике практики, в п.1.4 задания студен-ту): *Исследовать и описать оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.* 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	1

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
		приведенных в отчете данных	
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, 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.).*

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

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

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

4. 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			