

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дисциплины, модуля)

**Производственная практика,
сервисная практика**

(дисциплины, модуля)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная деятельность
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цели и задачи практики:

Целями производственной, сервисной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, связанных с обеспечением качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; использованием современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности; организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей; соблюдением кодекса профессиональной этики, формированием клиентурных отношений; координацией деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Задачами учебной практики, ознакомительной практики в соответствии с типами задач профессиональной деятельности являются:

- применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
- применение знаний относительно нормативно-правовой документации на практике;
- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
- разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;
- использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;
- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;
- соблюдение кодекса профессиональной этики, формированием клиентурных отношений;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта

гостиничной деятельности;

- постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{ук-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает/понимает: необходимую информацию для решения проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	<i>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</i>
		Умеет/применяет: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
		Владеет: Навыком использования критического анализа и синтеза информации для решения поставленных задач	
	ИД2 _{ук-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Знает/понимает: принципы организации работы коллектива исполнителей, нормативно-правовую базу, порядок, методические подходы к проектированию, осуществлению образовательного процесса	
		Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивать последствия возможных решений	
		Владеет: навыками критического анализа и синтеза информации	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	ИД1 _{ук-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач,	Знает/понимает: Основной круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные	<i>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</i> Разработка и реализация

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	способных решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	проектов, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
		<p>Умеет/применяет: Определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеет: Навыком решения задач в рамках поставленной цели</p>	
	ИД _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	<p>Знает/понимает: оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	
		<p>Умеет/применяет: представлять результаты решения конкретной задачи проекта</p> <p>Владеет: навыками способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта</p>	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД _{УК-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды	<p>Знает/понимает: особенности работы в коллективе с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями</p> <p>Умеет/применяет: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Владеет: навыками работы в коллективе с социальными,</p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу.</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	<p>ИД2_{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективной коммуникации</p>	<p>этническими, конфессиональными и культурными различиями</p> <p>Знает/понимает: свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективной коммуникации</p> <p>Умеет/применяет: реализовывать работу в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективной коммуникации</p> <p>Владеет: навыками предвидения последствий действий и построения эффективной коммуникации</p>	
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД1_{ук-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>ИД2_{ук-6} – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности и демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает/понимает: особенности управления своим временем</p> <p>Умеет/применяет: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеет: навыками управления и рационального использования своего времени</p> <p>Знает/понимает: перспективные цели собственной деятельности, траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Умеет/применяет: планировать цели собственной деятельности и демонстрировать интерес к учебе, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на</p>	<p><i>Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе)</i></p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		основе принципов образования в течение всей жизни Владеет: навыками саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знает/понимает: уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения Управления текущей деятельностью сотрудников службы питания. Управление ресурсами департаментов (службы гостиничного фонда)
		Умеет/применяет: поддерживать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдать нормы здорового образа жизни	
	ИД2 _{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Знает/понимает: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
		Умеет/применяет: технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
		Владеет: навыками нормами здорового образа жизни	

		конкретной профессиональной деятельности	
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИД1_{ук-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Знает/понимает: основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
		<p>Умеет/применяет: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеет: навыками по оказанию первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	
	<p>ИД2_{ук-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p>	<p>Знает/понимает: безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты на рабочем месте</p>	
		<p>Умеет/применяет: на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p> <p>Владеет: навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p>	
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИД-1_{опк-1}. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает/понимает: технологические и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет/применяет: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</p>

		Владеет: навыками технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ИД-2 _{опк-1} . Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в т.ч. специализированные программные продукты.	Знает/понимает: работу поиска и применение технологических новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в т.ч. специализированные программные продукты	
		Умеет/применяет: осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в т.ч. специализированные программные продукты	
		Владеет: навыками технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в т.ч. специализированные программные продукты	
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1 _{опк-2} . Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания.
		Умеет/применяет выполнять функции управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда.
	Владеет: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения.	
ИД-2 _{опк-2} .Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		Знает/понимает: Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Умеет/применяет Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и	

		общественного питания. Владеет: навыками управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: анализ основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц
		Умеет/применяет основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: навыками Оценки и анализа основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ИД-2 _{ОПК-5} Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает/понимает: экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Умеет/применяет обосновывать и обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Владеет: навыками экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Знает/понимает: основы законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу
		Умеет/применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
		Владеет: навыками применения основ законодательства Российской Федерации, а также норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности	

	ИД-2 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот и применение нормативно-правовой документации.	Знает/понимает: документооборот и применение нормативно-правовой документации.	
		Умеет/применяет нормативно-правовой документации.	
		Владеет: навыками применения документооборота и нормативно-правовой документации.	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
ПКв-1. Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД 1 _{ПКв-1.1.} Анализирует, оценивает и планирует потребности и текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»	Знает/понимает: текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения. Управления текущей деятельностью сотрудников службы питания. Управления ресурсами департаментов (службы гостиничного фонда).
		Умеет/применяет анализировать, оценивать и планировать потребности и текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»	
		Владеет: навыками анализа и планировать потребности и текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса»	
	ИД 2 _{ПКв-1.2.} Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	Знает/понимает: систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	
		Умеет/применяет регламенты и стандарты в деятельности подразделений гостиничного комплекса	
		Владеет: навыками системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	
ПКв -2. Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	ИД-1 _{ПКв-2.1.} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает/понимает: современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Управления текущей деятельностью сотрудников службы питания.
		Умеет/применяет применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	

		<p>Владеет: навыками современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
	<p>ИД-2_{ПКв-2.2} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>Знает/понимает: разработку предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	
		<p>Умеет/применяет предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	
		<p>Владеет: навыками по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	
<p>ПКв -3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>ИД-1_{ПКв-3.1} Анализирует информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	<p>Знает/понимает: анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	<p>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</p>
		<p>Умеет/применяет анализировать информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	
		<p>Владеет: навыками анализа информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	
	<p>ИД-2_{ПКв-3.2} Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.</p>	<p>Знает/понимает: информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	
		<p>Умеет/применяет применять анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет</p>	
		<p>Владеет: навыками</p>	

		внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	
--	--	--	--

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика, сервисная относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Для успешного прохождения производственной практики, исследовательской практики – необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении производственной практики необходимы для освоения последующих дисциплин и прохождения последующих практик.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 4 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы, или в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (научно-учебная лаборатория гостеприимства ВГУИТ и научно-учебная лаборатория музеев быта и культуры ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость прохождения производственной практики, исследовательской практики составляет 5 ЗЕ, 180 академических часов, недель 3 1/3

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе производственной практики, научно-исследовательской работы, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	117,5	50
2.1	Знакомство с базой производственной практики, научно-исследовательской работы, практики	1	-
2.2	Работа с источниками, поиск и обработка информации в соответствии с программой практики:	100	40
2.2.1	Анализ тенденций развития инноваций при формировании гостиничных услуг.	35	14
2.2.2	Характеристика инновационной деятельности предприятия.	35	14
2.2.3	Организация работ по подтверждению соответствия предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения	30	12
2.3	Разработка плана проведения практического занятия по теме «Анализ гостиниц и других средств размещения» в соответствии с индивидуальным заданием	16,5	10
3	Отчетный этап	0,5	10

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
3.1	Подготовка отчета по практике к защите	-	10
3.2	Промежуточная аттестация по практике	0,5	
	Всего:	120	60

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет по практике необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Оценочные материалы (ОМ) для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 . Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

1. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2014 N 35473).

2. Родионова Н.С., Субботина Е.А., Глаголева Л.Э. Организация гостиничного дела [Текст]: учебное пособие / Н.С. Родионова и др. – СПб.: Кузнецкий мост, 2017. – 352 с.

3. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие для студ. обуч. по спец. 080502 (гриф УМО) / Т. Л. Тимохина. - 3-изд., перераб. и доп. - М. : Форум ; ИНФРА-М, 2018. - 352 с.

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsuet.ru
Справочно-правовая система «Консультант+»	http://www.consultant-urist.ru
Справочно-правовая система «Гарант»	http://www.garant.ru
База данных Web of Science	https://apps.webofknowledge.com/
База данных Scopus	https://www.scopus.com
Портал открытых данных Российской Федерации	https://data.gov.ru
База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ	http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/
Сайт Министерства финансов РФ	https://www.minfin.ru/ru/
Сайт Росстата	http://www.gks.ru
Сайт Центрального Банка РФ	https://www.cbr.ru
Центр раскрытия корпоративной информации Интерфакс	https://www.e-disclosure.ru/?attempt=1
Система профессионального анализа рынков и компаний	www.spark-interfax.ru

При прохождении практики используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows (MS Word, MS Excel, MS Power Point).

8.3. Методические указания к прохождению практики

8.3.1. Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (дифференцированный зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем практики и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя/руководителя учебной практики, ознакомительной практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий.

Целями производственной практики, сервисной (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, связанных с обеспечением качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; использованием современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности; организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей; соблюдением кодекса профессиональной этики, формированием клиентурных отношений; координацией деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии. Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке. Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике. Рекомендуется проведение обзорных экскурсий на предприятии.

В дальнейшем руководитель принимает отчетные документы обучающегося и

участвует в процедуре промежуточной аттестации по итогам прохождения практики.

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем практики и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование различных видов учебной деятельности. Учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
- контекстное обучение;
- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;
- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- подготовка к докладам на студенческих конференциях и отчета по практике

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения производственной практики, сервисной используется материально-техническая база кафедры «Туризма и гостиничного дела», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает аудиториями, оснащенными специализированным оборудованием, которое позволяет получать практические навыки, требуемые для освоения данной программы практики: компьютерный класс

(14 персональных компьютеров) с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, АСУ «Эдельвейс»), тренинговый кабинет «Гостиничный номер» (кровать полуторная 2 шт., шкаф, тумба для аппаратуры, прикроватная тумба 2 шт., кресло «Релакс» 2 шт., стол журнальный, тележка горничной).

Предоставленные обучающимся помещения удовлетворяют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

