

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)

**Учебная практика,
ознакомительная 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 учебной практики, ознакомительной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, связанных с использованием современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности; обеспечением качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей.

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;
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
- оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;
- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;
- адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения.

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

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))
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД1_{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p>	<p>Знает/понимает: необходимую информацию для решения проектной деятельности и формирования гостиничного продукта</p>	<p><i>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</i></p>
		<p>Умеет/применяет: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	
		<p>Владеет: Навыком использования критического анализа и синтеза информации для решения поставленных задач</p>	
	<p>ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>	<p>Знает/понимает: принципы организации работы коллектива исполнителей, нормативно- правовую базу, порядок, методические подходы к проектированию, осуществлению образовательного процесса</p>	
		<p>Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивать последствия возможных решений</p>	
		<p>Владеет: навыками критического анализа и синтеза информации</p>	
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД1_{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p>	<p>Знает/понимает: Основной круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные способы решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц</i> Разработка и реализация проектов, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
		<p>Умеет/применяет: Определять круг задач в рамках поставленной</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-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>	<p>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> <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>	
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде</p>	<p>ИД1_{ук-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды</p> <p>ИД2_{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения</p>	<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, этническими, конфессиональными и культурными различиями</p> <p>Знает/понимает: свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения</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))
	последствий действий и построения эффективной коммуникации	<p>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>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><i>Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе</i></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: 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 основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеет: навыками саморазвития на основе принципов образования</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))
		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-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 и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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>Знает/понимает: основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</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>	Безопасность жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	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>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>	

		Владеет: навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИД-1 _{опк-1} . Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: технологические и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц
		Умеет/применяет: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении 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.	Владеет: навыками технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
		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	ИД-1 _{опк-2} . Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы	Знает/понимает: цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и	Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания. Управление текущей деятельностью

гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания.	общественного питания.	сотрудников службы гостиничного фонда Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
		Умеет/применяет выполнять функции управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		ИД-2 _{опк-2} .Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает/понимает: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		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	
		Знает/понимает: оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	
		Умеет/применяет качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения	

		<p>потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Владеет: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p>	
	<p>ИД-2_{опк-3} Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает/понимает: отечественные и международные стандарты, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет/применяет работать с отечественными и международными стандартами, определять качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет: навыками обеспечения качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	
<p>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИД-1_{опк-4}. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ИД-2_{опк-4}. Способен организовывать продвижение и продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p>	<p>Знает/понимает: рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет/применяет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет: навыками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Знает/понимает: организацию продвижения и продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p>	<p>Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса</p>

		<p>Умеет/применяет организовывать продвижение и продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p> <p>Владеет: навыками продвижения и продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p>	
<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает/понимает: анализ основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц</p>
		<p>Умеет/применяет основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
		<p>Владеет: навыками Оценки и анализа основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
	<p>ИД-2_{ОПК-5} Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает/понимает: экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет/применяет обосновывать и обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет: навыками экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	

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.	
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИД-1 _{ОПК-7} . Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: Нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, особенности контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности	Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		Умеет/применяет Обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	

		Владеет: навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	
	ИД-1 _{опк-7} Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Умеет/применяет безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-8} Понимает принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
		Умеет/применяет применять принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: навыками работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ИД-2 _{опк-8} Обеспечивает использование современных	Знает/понимает: использование современных	

	информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
		Умеет/применяет обеспечивать использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
		Владеет: навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	

3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика, ознакомительная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на следующих дисциплинах (практиках): «История (история России всеобщая история)», «Охрана труда и техника безопасности в профессиональной деятельности», «Экономика организаций профессиональной сферы», «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при изучении следующих дисциплин: «Интернет-технологии продвижения в организации продаж туристского продукта», «Введение в технологию сферы обслуживания».

4. Место и время проведения практики

Практика проводится во 2 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 музей 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 учебной практики, ознакомительной практики составляет 3 ЗЕ, 108 академических часов, 2 недели.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
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	Общая характеристика предприятия индустрии гостеприимства.	35	14
2.2.2	Характеристика услуг гостиничного предприятия.	35	14
2.2.3	Характеристика функциональных процессов гостиниц.	30	12
2.3	Разработка плана проведения практического занятия по теме «Сфера гостеприимства» в соответствии с <u>индивидуальным заданием</u>	16,5	10
3	Отчетный этап	0,5	10
3.1	Подготовка отчета по практике к защите	-	10
3.2	Промежуточная аттестация по практике	0,5	
	Всего:	108	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. 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.vsu.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.vsu.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.

Целью учебной практики, ознакомительной практики является способствование ознакомлению студентов с основными направлениями будущей работы, улучшение подготовки студентов, закрепление полученных теоретических и приобретение практических навыков в работе по специальности.

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 учебной практики, ознакомительной практики 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».