

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.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная практика)

Направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

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

Квалификация выпускника

Бакалавр

---

Разработчик программы 25.05.2023 Зацепилина Н.П.  
(дата) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой туризма и гостиничного дела  
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данную, специальность)

25.05.2023 Глаголева Л.Э.  
(дата) (Ф.И.О.)

1. 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.

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.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых 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.*

В рамках освоения ОП ВО выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

*организационно-управленческий,  
технологический,  
проектный,  
сервисный,  
исследовательский.*

Направленность (профиль) программы бакалавриата:

*- Гостинично-ресторанная деятельность*

Образовательная программа высшего образования (далее ОП ВО) – по бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по данному направлению подготовки, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515. ОП ВО составлена с учетом профессиональных стандартов, утвержденных приказами Минтруда России.

## 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 <sub>ук-1</sub> – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	<p>Знает/понимает: поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p> <p>Умеет/применяет: системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Системное и критическое мышление</p> <p>Подготовка кратких информационных обзоров, заключений на нормативную документацию ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
	ИД2 <sub>ук-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	<p>Знает/понимает: поставленные задачи</p> <p>Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход</p> <p>Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>	
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД1 <sub>опк-2</sub> – Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает/понимает: цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет/применяет: задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет: структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Управление Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, а также решение задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
	ИД2 <sub>опк-2</sub> – Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает/понимает: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет/применяет: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности</p>	

		<p>подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет: методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессионально й деятельности	ИД1 <sub>опк-3</sub> – Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Знает/понимает: оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Умеет/применяет: оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Владеет: оценкой качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p>	<p>Качество Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Знаний качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и иными средствами размещения»</p>
	ИД2 <sub>опк-3</sub> – Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает/понимает: обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет/применяет: Обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет: обеспечением, требуемого отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и иными средствами размещения»</p>
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессионально й деятельности.	ИД-1 <sub>опк-5</sub> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает/понимает: оценку и анализ основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Экономика Анализирует основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Обеспечения экономической эффективности</p>
		<p>Умеет/применяет: оценку и анализ основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и</p>	

		общественного питания. Владеет: оценкой и анализом основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	организаций избранной сферы профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
	ИД-2 <sub>опк-5</sub> . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает/понимает: обоснование и обеспечение экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Умеет/применяет: обоснование и обеспечение экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Владеет: экономической эффективностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-6</sub> . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Знает/понимает: осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Право Организация необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
		Умеет/применяет: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	
	Владеет: поиском необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Применение законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»	
	ИД-1 <sub>опк-6</sub> . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства		
		Умеет/применяет: поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	
		Владеет: поиском необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-8</sub> 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.	Информационно-коммуникативные технологии для профессиональной деятельности Организация работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной
		Умеет/применяет: принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	

		Владеет: принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
	ИД-2Опк-8	Обеспечивает использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Применение принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
		Знает/понимает: использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
		Умеет/применяет: использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
		Владеет: современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

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-продвижение услуг в сфере гостеприимства», «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 (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – 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 практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов. Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
<b>1</b>	<b>Подготовительный этап</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1.1	Инструктаж по программе учебной практики, ознакомительной работы, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
<b>2</b>	<b>Рабочий этап</b> (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	<b>70</b>	<b>26</b>
2.1	Знакомство с базой учебной практики, ознакомительной работы, практики	10	-
2.2	Работа с источниками, поиск и обработка информации в соответствии с программой практики:	10	2
2.2.1	Общая характеристика предприятия индустрии гостеприимства.	5	2
2.2.2	Характеристика услуг гостиничного предприятия.	5	2
2.2.3	Характеристика функциональных процессов гостиниц.	15	2
2.3	Разработка плана проведения практического занятия по теме «Сфера гостеприимства» в соответствии с <u>индивидуальным заданием</u>	25	8
<b>3</b>	<b>Отчетный этап</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
3.1	Подготовка отчета по практике к защите	-	10
3.2	Промежуточная аттестация по практике	1	
	<b>Всего: 108 ч</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 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 2.4.17-2017 «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. Кусков, А.С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие/ А.С. Кусков.- М.: Дашков и Ко, 2020. - 220 с.
3. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст] : учебное пособие / В.А. Романов и др. – 2-е изд. Ростов н/Д : МаРт, 2010. – 221 с.
4. Родионова Н.С., Субботина Е.А., Глаголева Л.Э. Организация гостиничного дела [Текст]: учебное пособие/ Н.С. Родионова и др. – СПб.: Кузнецкий мост, 2018. – 352 с.
5. Таранова И.В. Сервисология [Электронный ресурс]: учебник для ВПО / Таранова И.В., Трухачев А.В. - СтГАУ, 2018. – 296с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61122](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61122)
6. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст]: Учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2016. – 464
7. Корнеев, Н. В. Технология гостиничного сервиса [Текст] : учебник для студ. Вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. - М. : Академия, 2017. - 272 с.
8. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] : учебник для учрежд. нач. проф. образов. (гриф Пр.) / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Ляпина. - М. :ПрофОбрИздат, 2019. - 208 с.  
Периодические издания
1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229)
2. Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984>

Деятельность Ресурсного центра ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской деятельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Фонд научной литературы складывается непосредственно из книг и научных журналов. Фонд учебной литературы складывается из учебников, учебных пособий и внутривузовских изданий.

Сведения о библиотечном и информационном обеспечении представлены на официальном сайте <https://vsuet.ru/library>.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (при наличии контингента).

Ресурсный центр ведет постоянную работу по анализу состояния обеспеченности дисциплин кафедр: вносятся новые издания, поступившие в ресурсный центр в печатном и электронном виде, удаляются устаревшие издания, перераспределяется имеющаяся в фонде литература, редактируются



ссылки на издания из ЭБС.

Ссылки на используемые электронные библиотечные системы расположены на официальном сайте ВГУИТ по адресу <https://vsuet.ru/library>. Учебно-методические разработки сотрудников ВГУИТ расположены по адресу <https://education.vsu.ru>

## 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры».

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/">http://www.runnet.ru/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru/">http://www.window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="http://minobrnauki.gov.ru">http://minobrnauki.gov.ru</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="http://npoed.ru">http://npoed.ru</a>
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="http://education.vsu.ru">http://education.vsu.ru</a>
Справочно-правовая система «Консультант+»	<a href="http://www.consultant-urist.ru">http://www.consultant-urist.ru</a>
Справочно-правовая система «Гарант»	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
База данных Web of Science	<a href="https://apps.webofknowledge.com/">https://apps.webofknowledge.com/</a>
База данных Scopus	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
Портал открытых данных Российской Федерации	<a href="https://data.gov.ru">https://data.gov.ru</a>
База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ	<a href="http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/">http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/</a>

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

## 8.3 Методические указания к прохождению практики

### 8.3.1 Методические указания для обучающихся

#### Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические указания по оформлению отчета по учебной (ознакомительной) практике для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело [Текст] / Л.Э. Глаголева; Воронеж: ВГУИТ, кафедра туризма и гостиничного дела, 2020.

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

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

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (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.

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, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **Учебная практика (ознакомительная практика)** в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

### Сведения о практике

#### Учебная практика, ознакомительная практика

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

### Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
(указать должность)

Убыл из организации \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) \_\_\_\_\_

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК-..		Изучил методы и средства ...	Научился применять	Овладел методами и	

			методы и средства ...	средствами ...	
ОПК-...					
ПКв-					

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой) составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета на Вид контроля из РУП. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

#### **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. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

### **8.3.2. Методические рекомендации преподавателям**

#### **Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий**

Основной задачей преподавателей, проводящих **Учебная практика (ознакомительная практика)** являются закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

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. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

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.

Во время посещения предприятий необходимо обратить внимание студентов на должностные инструкции менеджера по управлению качеством.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

#### **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. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. 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 следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы,

проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д

При реализации РПП в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы обучающихся с преподавателем не сокращается) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной практики. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн;
- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания практики) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);
- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, 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;
  - метод IT - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;
- 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.

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

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

На кафедре для проведения преддипломной 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 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»).

Для проведения преддипломной практики используется материально-техническая база предприятий города в соответствии с заключенными договорами. Предприятия должны относиться к отрасли индустрии гостеприимства и располагать действующим рабочим парком современного оборудования, специалистами высокого уровня, и прочими условиями. Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
--	--

	<p>Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a></p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a></p> <p>Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
--	--

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оформленных в соответствии с действующими требованиями законодательства Российской Федерации. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями не ниже нормативного критерия критерии;
- оборудования для оснащения междисциплинарных, межкафедральных, межфакультетских лабораторий, в том числе современного, высокотехнологичного оборудования, обеспечивающего выполнение образовательной программы с учетом профиля подготовки;
- вычислительного и телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации образовательной программы и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;
- прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;
- других материально-технических ресурсов.

Кафедра использует материально-техническую базу Университета, которая соответствует требованиям обеспечения образовательной программы по направлению подготовки.

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает:

- лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет);
- помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью);
- кабинет для занятий по иностранному языку (оснащенный лингафонным, аудио- и видеооборудованием);
- Ресурсный центр (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет);
- компьютерные классы.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки.

Материально-техническая база соответствует всем требованиям реализации образовательного процесса по ФГОС ВО соответствующего направления подготовки и приведена в лицензионных формах, рабочих программах дисциплин и практик, которые расположены на официальном сайте ВГУИТ по адресу <https://vsuet.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА)»**

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

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<sub>ук-1</sub> – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p>	<p>Знает/понимает: поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p>	<p>Системное и критическое мышление</p> <p>Подготовка кратких информационных обзоров, заключений на нормативную документацию ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>	
	<p>ИД2<sub>ук-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>	<p>Умеет/применяет: системный подход для решения поставленных задач</p>		<p>Подготовка кратких информационных обзоров, заключений на нормативную документацию ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
		<p>Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач</p>		
		<p>Знает/понимает: поставленные задачи</p>		
<p>ИД2<sub>ук-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>	<p>Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход</p>	<p>Управление Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, а также решение задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>		
	<p>Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>			
	<p>Знает/понимает: цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>			
	<p>Умеет/применяет: задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>			
<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИД1<sub>опк-2</sub> – Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает/понимает: цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Управление Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, а также решение задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>	
	<p>Умеет/применяет: задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Владеет: структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		
	<p>ИД2<sub>опк-2</sub> – Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает/понимает: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		
	<p>Умеет/применяет: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Умеет/применяет: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		

		Владеет: методами и приемами 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 профессионально и деятельности	ИД1 <sub>ОПК-3</sub> – Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает/понимает: оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Качество Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Знаний качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
		Умеет/применяет: оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	
		Владеет: оценкой качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	
	ИД2 <sub>ОПК-3</sub> – Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	<p>Знание оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
		Умеет/применяет: Обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: обеспечением, требуемого отечественными и международными стандартами, качеством процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессионально и деятельности.	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает/понимает: оценку и анализ основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Экономика</p> <p>Анализирует основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p> <p>Обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной</p>
		Умеет/применяет: оценку и анализ основных производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: оценкой и анализом основных	



		производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
	ИД-2 <sub>опк-5</sub> . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает/понимает: обоснование и обеспечение экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Умеет/применяет: обоснование и обеспечение экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		Владеет: экономической эффективностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-6</sub> . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Знает/понимает: осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Право Организация необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
		Умеет/применяет: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	
	Владеет: поиском необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства		
	ИД-1 <sub>опк-6</sub> . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Знает/понимает: поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	
	Умеет/применяет: поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства		
	Владеет: поиском необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства		
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-8</sub> 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.	Информационно-коммуникативные технологии для профессиональной деятельности  Организация работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
		Умеет/применяет: принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
		Владеет: принципами работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	

	ИД-2 <sub>опк-в</sub> использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Обеспечивает современных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Знает/понимает: использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Применение принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
			Умеет/применяет: использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	
			Владеет: современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	

## 2 Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап (Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики))	УК-1	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-55	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-8	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	56-135	Проверка преподавателем/руководителем практики Отметка в системе Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-8	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-135	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

## 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

**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**

Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

### 3.1. Тесты (тестовые задания)

#### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД1<sub>УК-1</sub> - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения  
ИД2<sub>УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений

№ задания	Тестовое задание
1.	1. Наличие зала для завтраков не обязательно в гостиницах
2.	2. По данным ЮНЕСКО на сегодняшний день Санкт-Петербург занимает _____ место в мире по привлекательности для туристов.
3.	3. Из перечисленных категорий, для гостиничных номеров установлены следующие категории: "вторая" "высшая" "первая" "третья" "четвертая"
4.	4. Система молодежных домов (хостелов) возникла в:
5.	5. Подводный отель на Великом барьерном рифе находится в:
6.	6. Среди наиболее известных пионеров гостиничной индустрии начала XX века были: К. Хилтон, Э. Стэтлер, Дж. Марriott, Ц. Ритц
7.	7. Наибольшим объемом номерного фонда располагает: <i>европейский регион</i>
8.	8. Определение соответствия конкретной гостиницы и ее номеров критериям или стандартам обслуживания — это _____ гостиниц.
9.	9. Самый высокий отель мира находится в:
10.	10. Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются: <i>Великобритания</i> <i>Франция</i> <i>Швейцария</i>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### 3.2 Собеседование (вопросы для отчета)

#### 3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИД1<sub>ОПК-2</sub> – Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания,

ИД2<sub>ОПК-2</sub> – Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Номер вопроса	Текст вопроса
1.	Контроль за подготовкой к работе отдельных зон отеля.
2.	Техника и технология обслуживания гостей в отдельных блоках отеля.
3.	Контроль подготовки номера ко сну клиента (гостя) отеля.
4.	Техника и технология замены номеров.
5.	Контроль стирки и чистки одежды.
6.	Техника и технология уборки служебных и общих помещений.
7.	Охрана труда и техники безопасности (оказание первой помощи и действия в чрезвычайной ситуации).
8.	Соблюдение техники безопасности.
9.	Выявление и анализ проблем в работе.
10.	Инструктаж, техника инструктажа и контроль за исполнением принятых решений.
11.	Маркетинговые исследования. Инструменты достижения целей маркетингового плана (продажа, реклама, связь с общественностью).

### 3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ИД1<sub>опк-3</sub> – Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;

ИД2<sub>опк-3</sub> – Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Номер вопроса	Текст вопроса
1.	Способы продвижения гостиничных услуг на рынок.
2.	Стандарт уборки номера и его режим.
3.	Контроль приемки номеров в гостиничном комплексе.
4.	Процедура бронирования отелей.
5.	Порядок расчета гостя (клиента) за услуги, оказанные в номере

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

### 3.2.3 Шифр и наименование компетенции

ОПК-5 Способен организовывать продвижение и продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий

ИД-1<sub>опк-5</sub> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ИД-2<sub>опк-5</sub>. Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

6.	Жалобы гостей, классификация по типам. Способы предотвращения жалоб.
7.	Подбор кадров в гостиничном комплексе. Собеседование с претендентами. Система подготовки и переподготовки кадров.
8.	Расчет с клиентом и способы расчета. Работа с чеками и кредитными карточками. Работа с кассовой наличностью. Балансовый отчет в конце смены.
9.	Основные направления в работе с группами. Бронирование и система скидок для групп. Работа с турфирмами, обеспечивающими проезд групп.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;  
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

### 3.2.4 Шифр и наименование компетенции

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

ИД-1<sub>опк-6</sub>. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства;

ИД-1<sub>опк-6</sub>. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства

10.	Управленческая структура современного отеля.
11.	Взаимодействие структурных подразделений гостиничного предприятия.
12.	Технология работы службы бронирования и размещения

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;  
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение

### 3.2.5 Шифр и наименование компетенции

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД-1<sub>опк-8</sub> Понимает принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ИД-2<sub>опк-8</sub> Обеспечивает использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

13.	Расскажите об управленческой структуре современного отеля.
14.	Назовите факторы, влияющие на структуру отеля.
15.	Расскажите о законодательных актах, регулирующих регистрацию и учет иностранных граждан в России.
16.	Расскажите об основных функциях хозяйственной службы.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;  
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

## 3.3. Отчет по практике

**Примерная структура отчета по практике:**

**Титульный лист**

**Оглавление** (содержание)

**Введение**

**Сведения о практике:** учебная ознакомительная практика

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_\_\_ \_\_

20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

### Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания:

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу \_\_\_\_\_ «\_\_» 20\_\_ г.  
(указать должность)

Убыл из организации \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) \_\_\_\_\_

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка в отношении объектов исследования)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	
УК-...					
ОПК-...					
ПК-...					

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

**Основная часть** (разбитая на главы и параграфы или состоящая из глав, в зависимости от индивидуального задания может содержать аналитический обзор литературы и патентный поиск, краткую характеристику объектов и методов исследования, результаты и обсуждение, дискуссию и т.д.)

**Заключение**

**Список использованных источников**

**Приложения (в случае необходимости)**

### 3.4. Индивидуальное задание

Темы индивидуальных заданий выбираются исходя из места и времени проведения практики и соответствует тематике ВКР полностью или частично.

№ задания	Примерная тематика индивидуального задания
1.	Организационная структура гостиничного предприятия
2.	Анализ гостиничного предприятия
3.	Характеристика гостиничного предприятия
4.	Номерной фонд гостиниц

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

### 5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД1 <sub>УК-1</sub> - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 <sub>УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных					
Знать	Знание актуальных российских и зарубежных источников	Изложение основных	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

	информаци и в сфере профессион альной деятельност и	способов поиска, анализа и синтеза информации полученных в ходе прохождения практики	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетво рительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлет ворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный )
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетво рительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлет ворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный )
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетво рительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлет ворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный )

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИД-1<sub>ОПК-2</sub>. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД-2<sub>ОПК-2</sub>.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности



подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Знать	Знание обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Изложение оценки выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			<p>имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок</p>		
			<p>Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.</p>	<p>Удовлетворительно 60-74,99%</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией</p>	<p>Неудовлетворительно 0-59,99%</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	<p>Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя</p>	<p>Отлично 85-100%</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности</p>	<p>Хорошо 75-84,99%</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся демонстрирует недостаточную</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>

			полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	60-74,99%	
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно но 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ИД-1<sub>опк-3</sub> Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИД-2<sub>опк-3</sub> Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

Знать	Знание качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Изложение оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса.	Удовлетворительно но 60-74,99%	Освоена (базовый)

			Отвечает на поставленные вопросы с ошибками		
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

			глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя		
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности  
ИД-1<sub>ОПК-5</sub> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  
ИД-2<sub>ОПК-5</sub>. Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать	Знание оценки и анализа основных производственно-экономических	Изложение экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций	При собеседовании обучающийся показывает	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
-------	--	--	--	--------------------	-------------------------

	показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	избранной сферы профессиональной деятельности	знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы		
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок		
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)

			необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками		
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно но 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> . Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства ИД-2 <sub>ОПК-6</sub> Обеспечивает документооборот и применение нормативно-правовой документации.					
Знать	Знание осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства	Изложение документооборота и применение нормативно-правовой документации.	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно но 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)



			обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	но 0-59,99%	
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

			теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя		
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1<sub>опк-8</sub> Понимает принципы работы современных информационных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД-2<sub>опк-8</sub> Обеспечивает использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Знать	Знание принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Изложение принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает суть вопроса. Дает исчерпывающие	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
-------	---	--	--	--------------------	-------------------------

			ответы на поставленные вопросы		
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом	Удовлетв	Освоена

			выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	орительн о 60-74,99%	(базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовле творитель но 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы	Удовлет орительн о 60-74,99%	Освоена (базовый)

			преподавателя с ошибками		
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительный но 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)