

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

Производственная практика(проектно-технологическая 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. Цели и задачи практики:

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

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

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

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))
<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: свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы</p>	<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>
	<p>ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет/применяет: критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p>	<p>Разработка элементов программ по профессиональной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
		<p>Владеет: управления своим временем</p>	<p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
		<p>Знает/понимает: важность планирования целей собственной деятельности</p> <p>Умеет/применяет: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеет: планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>
<p>ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПКв -2. Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает/понимает: способности применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Технологическая деятельность</p> <p>разработка услуг организаций сферы гостеприимства на основе использования передового и зарубежного опыта</p>
<p>Умеет/применяет: применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>		
<p>Владеет: способностью применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>		

			размещения»
ПКв-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-3.1} Анализирует информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	Знает/понимает: анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет Умеет/применяет: анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет Владеет: анализом информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	Технологическая деятельность разработка услуг организаций сферы гостеприимства на основе использования передового российского и зарубежного опыта ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения» применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
	ИД-2 _{ПКв-3.2} Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.	Знает/понимает: программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность. Умеет/применяет: разработку программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность. Владеет: программой продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.	
ПКв-4. Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД1 _{ПКв-4} – Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства	Знает/понимает: технические и экономические обосновывать проектные решения в сфере гостеприимства Умеет/применяет: технические и экономические обоснования проектных решений в сфере гостеприимства Владеет: технически и экономически проектными решениями в сфере гостеприимства	Проектная деятельность участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения» проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
	ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.	Знает/понимает: проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности. Умеет/применяет: разработку проектных решений организации бизнес-процессов предприятий сферы	

		гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности.	
		Владеет: разработкой проектных решений организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности.	
		Умеет/применяет: эффективность деятельности департаментов в соответствии с системой классификации	
		Владеет: оценкой и контролем эффективности деятельности департаментов в соответствии с системой классификации	
	ИД2 ПКв-5 . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.	Знает/понимает: разработку внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.	
		Умеет/применяет Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.	
		Владеет: внутренними стандартами и регламентами процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.	

3. Место практики в структуре ООП

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

Для успешного прохождения производственной практики, проектно-технологической – необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: « Охрана труда и техника безопасности в профессиональной деятельности», «Маркетинг», «Техоснащение предприятий в профессиональной сфере», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация экскурсионной деятельности». Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении производственной практики (проектно-технологической) необходимы для освоения последующих дисциплин и прохождения последующих практик.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 4 семестре.

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

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

5. Структура и содержание практики

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

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе производственной практики, проектно-технологической, 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, проектно-технологической, практики	1	-
2.2	Работа с источниками, поиск и обработка информации в соответствии с программой практики:	100	40
2.2.1	Анализ тенденций развития инноваций при формировании гостиничных услуг.	35	14
2.2.2	Характеристика инновационной деятельности предприятия.	35	14
2.2.3	Организация работ по подтверждению соответствия предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения	30	12
2.3	Разработка плана проведения практического занятия по теме «Анализ гостиниц и других средств размещения» в соответствии с <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: 180 ч.	120	60

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

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

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

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

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

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

Отчет по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

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

7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их

формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

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

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 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
 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
 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.vsuet.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	http://www.edu.ru/index.php
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsuet.ru
Справочно-правовая система «Консультант+»	http://www.consultant-urist.ru
Справочно-правовая система «Гарант»	http://www.garant.ru
Баз 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/

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 проектно-технологической 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 **Производственная практика (проектно-технологическая 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 **Производственная практика (проектно-технологическая практика)** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Производственная практика (проектно-технологическая 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 методы и средства ...	Овладел методами и 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 **Производственную практику, (проектно-технологическую практику)** 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 ИТ - 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 (MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 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:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>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» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ 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, 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>.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

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-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: свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Умеет/применяет: критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>Владеет: управления своим временем</p>	<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)</p> <p>Разработка элементов программ по профессиональной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»</p>		
	<p>ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает/понимает: важность планирования целей собственной деятельности</p> <p>Умеет/применяет: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеет: планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>			
	<p>ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ИД1_{ПКв-2} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ИД2_{ПКв-2} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>		<p>Знает/понимает: способности применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет/применяет: применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет: способностью применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Технологическая деятельность</p> <p>разработка услуг организаций сферы гостеприимства на основе использования передового российского и зарубежного опыта ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения» применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы</p>

			гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
ПКв-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-3.1} Анализирует информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	Знает/понимает: анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	Технологическая деятельность разработка услуг организаций сферы гостеприимства на основе использования передового и зарубежного опыта ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения» применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения»
		Умеет/применяет: анализ информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет Владеет: анализом информации о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет	
	ИД-2 _{ПКв-3.2} Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.	Знает/понимает: программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.	
		Умеет/применяет: разработку программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность. Владеет: программой продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.	
ПКв-4. Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД1 _{ПКв-4} – Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства	Знает/понимает: технические и экономические обоснования проектных решения в сфере гостеприимства	Проектная деятельность участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и иными средствами размещения» проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства ПС 33.007. «Управление гостиничным комплексом и
		Умеет/применяет: технические и экономические обоснования проектных решений в сфере гостеприимства Владеет: технически и экономически проектными решениями в сфере гостеприимства	
	ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.	Знает/понимает: проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности.	

		<p>Умеет/применяет: разработку проектных решений организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности.</p> <p>Владеет: разработкой проектных решений организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; их реализацию и оценку эффективности.</p>	иными средствами размещения»
		<p>Умеет/применяет: эффективность деятельности департаментов в соответствии с системой классификации</p> <p>Владеет: оценкой и контролем эффективности деятельности департаментов в соответствии с системой классификации</p>	
	<p>ИД2 ПКв-5 . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.</p>	<p>Знает/понимает: разработку внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.</p> <p>Умеет/применяет Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.</p> <p>Владеет: внутренними стандартами и регламентами процессов обслуживания в соответствии с требованиями системы классификации.</p>	

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-6	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	ПКв-2 ПКв-3 ПКв-4	Собеседование (задания	56-135	Проверка преподавателем/руководителем практики

	видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)		для защиты отчета по практике), отчет		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)	УК-2 ПКв-2 ПКв-3 ПКв-4	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.

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

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

ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№ задания	Тестовое задание
1.	Индустрия гостеприимства — это сфера предпринимательства, предоставляющая ...
2.	Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью называется
3.	Совокупность основных и вспомогательных зданий и сооружений, предназначенных для предоставления туристам полного комплекса услуг, — это:
4.	В Китае гостиницы двух-, трехзвездного уровня называются:
5.	Гостиничная индустрия США состоит из _____ отелей и мотелей.
6.	"Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов" приводит рекомендации по числу работников на 10 номеров в гостинице (минимум) 5 звезд
7.	Из перечисленных функций, служба эксплуатации номерного фонда обеспечивает: <i>обслуживание туристов в номерах</i> <i>поддержание необходимого санитарно-гигиенического состояния номеров</i> <i>техническое обслуживание и ремонт жилых и вспомогательных помещений</i> <i>уборка и вывод из эксплуатации номеров для косметического или планового ремонта</i>

8.	Обеспечивают функционирование систем энергообеспечения, кондиционирования, теплоснабжения в гостинице _____ службы <i>инженерные (технические)</i>
9.	В начале 90-х годов туризм занял _____ место в мировой торговле товарами и услугами.
10.	Наиболее дешевыми в США считаются гостиницы <i>бюджетные</i>

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД1_{ПКв-2} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД2_{ПКв-2} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

№ задания	Тестовое задание
1.	Курорты тайм-шер есть в _____ странах.
2.	Возглавляет работу гостиничного комплекса
3.	Из перечисленных видов услуг, основные группы услуг гостиничного комплекса включают в себя: <i>бытовое обслуживание</i> <i>досу</i> <i>питание</i> <i>размещение</i>
4.	Крупнейшей группой гостиничных цепей во Франции является группа <i>Accor</i>
5.	Одна из самых уникальных гостиниц мира — Treetops Hotel — находится в: <i>Кении</i>
6.	"Звездная" система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации <i>Франции</i>
7.	Одна из крупнейших гостиничных групп Accor управляет следующими гостиницами: <i>Pullman, Sofitel, Novotel, Ibis</i>
8.	"Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов" приводит рекомендации по числу работников на 10 номеров в гостинице (минимум) 1 звезда
9.	Из перечисленных данных, в сертификате соответствия указывается: <i>код услуги</i> <i>наименование исполнителя услуги</i> <i>орган по сертификации</i> <i>срок действия сертификата</i>
10.	Рынок гостиничных услуг, предоставляемых на уровне западных стандартов, в России стал формироваться с: <i>1993 года</i>

3.2 Собеседование (вопросы для отчета)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД1_{ПКв-2} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИД2_{ПКв-2} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

Ном вопр	Текст вопроса
11.	Культура межличностного общения в отеле (работа с российской и иностранной клиентурой).
12.	Контроль за подготовкой к работе отдельных зон отеля.
13.	Техника и технология обслуживания гостей в отдельных блоках отеля.

14.	Контроль подготовки номера ко сну клиента (гостя) отеля.
-----	--

3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

ИД1_{ПКв-3} Анализирует информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет

ИД2_{ПКв-3} Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность.

Номер вопроса	Текст вопроса
1.	Техника и технология замены номеров.
2.	Контроль стирки и чистки одежды.
3.	Техника и технология уборки служебных и общих помещений.
4.	Организация дезинфекции в отеле.

3.2.3 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

ИД1_{ПКв-4} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства

ИД2_{ПКв-4} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.

Номер вопроса	Текст вопроса
5.	Охрана труда и техники безопасности (оказание первой помощи и действия в чрезвычайной ситуации).
6.	Соблюдение техники безопасности.
7.	Планирование материально-технического обеспечения подразделения.
8.	Выявление и анализ проблем в работе.
9.	Инновационный менеджмент: внедрение прогрессивных изменений в работу подразделения.
10.	Инструктаж, техника инструктажа и контроль за исполнением принятых решений.
11.	.Методика создания системы мотивации и дисциплинарной ответственности персонала.

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).

3.3. Отчет по практике

Примерная структура отчета по практике:

Титульный лист

Оглавление (содержание)

Введение

Сведения о практике: проектно-технологическая 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)

3.1 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.	Анализ рекламы и рекламных материалов, выпускаемых отелем.
2.	Рынок сбыта гостиничных услуг.
3.	Условия создания категории «постоянного» гостя отеля.

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
<p>ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИД1_{ПКв-2} Применяет современные технологии оказания услуг в организациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ИД2_{ПКв-2} Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в в органи сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных треб потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>					
Знать	Знание современных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Применение современных технологий и обслуживания в организациях 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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает	Неудовлетворительно	Не освоена

			знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	0-59,99%	(недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

ПКв-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
ИД-1_{ПКв-3.1} Анализирует информацию о факторах, внешней и внутренней среды гостиничного комплекса в среде интернет
ИД-2_{ПКв-3.2} Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет, оценивает ее эффективность

Знать	Знание интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	Применение интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или 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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

			Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы		
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)

			поставленные вопросы		
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-4. Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания ИД1 _{ПКв-4} – Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.					
Знать	Знание планирования и проектирования объектов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	Применение планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или 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. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Умет	Выполнение	Применение	При	Отлично	Освоена

ь	отчета	полученных знаний при выполнении отчета	<p>собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы</p>	85-100%	(повышенный)
			<p>При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы</p>	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			<p>При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы</p>	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			<p>При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы</p>	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	<p>При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы</p>	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			<p>При собеседовании обучающийся показывает знание</p>	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы		
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Неудовлетворитель но 0-59,99%	Не освоена (недостаточны й)
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>ИД1_{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>ИД2_{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>					
Знать	Знание управление своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Применение управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленн ые вопросы		
			При собеседова нии обучающий ся показывает знание материалов отчета. Недостаточ но раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленн ые вопросы с ошибками	Удовлетворител ьно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседова нии обучающий ся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленн ые вопросы.	Неудовлетворит ельно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнени е отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	При собеседова нии обучающий ся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпыва ющие ответы на поставленн ые вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседова нии обучающий ся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			вопроса. Отвечает на поставленные вопросы		
			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)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	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	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			на поставленные вопросы		
			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)