

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**И.о. декан факультета
социально-культурного сервиса и
туризма**

к.э.н., доцент Иволга А.Г.

« 25 » мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Преддипломная практика

тип практики

43.03.02 Туризм

Код и наименование направления подготовки

Туроператорская и турагентская деятельность

Профиль

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Программа преддипломной практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа учебной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 года № 515;

- 04.005 Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)», утвержденный приказом Приказ Минтруда России N 539н от 04.08.2014 г. Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма (Приказ Минздравсоцразвития России N 220н от 12.03.2012).

- International Standard of Classification of Occupations (ISCO-08) MAJOR GROUP 1, MANAGERS (ILO (International Labour Organization) Department of Statistics International Labour Office 4, route des Morillons 1211 - Geneva - 22 Switzerland).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения преддипломной практики – Формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях сферы туризма.

Задачи практики

Код и содержание компетенции	Задачи практики
УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	Определение цели проекта и формулирование совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели

исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	проекта и связей между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
ПК – 1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	Закрепление практических навыков определения цели, задач и структуры предприятий туристской индустрии, проведения расчета показателей эффективности деятельности предприятий; выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и предпочтений потребителя
ПК – 2 Способен организовать эффективную работу туристского предприятия туристско-рекреационной сферы и его служб на основе действующего законодательства	Закрепление навыков общего руководство основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия в соответствии с законом; обеспечения работы и взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, направленность их деятельности на обеспечение формируемых и реализуемых туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами
ПК – 3 Участвует в разработке и продвижении турпродукта и внедрении инновационных решений при осуществлении туристской деятельности	Закрепление навыков разработки турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рынка; методики и технологии продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности
ПК- 4 Владение теоретико-методологическими основами проектирования в туризме	Закрепление методики проектирования туристских продуктов и услуг; расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования
ПК – 5 Способен разрабатывать и внедрять готовые проектные решения в профессиональной туристской деятельности	Закрепление методики разработки туристских продуктов и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами; создание проектной документации разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Производственная.

Тип практики: Преддипломная практика

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

4. Место практики в структуре ОП ВО

Преддипломная практика является типом производственной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – 8 семестр, зачет с оценкой;
- для студентов заочной формы обучения – 5 курс, зачет с оценкой.

Приобретение студентами в ходе преддипломной практики индикаторов компетенций по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК – 1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК – 2 Способен организовать эффективную работу туристского предприятия туристско-рекреационной сферы и его	Программные продукты индустрии сферы услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

служб на основе действующего законодательства		
ПК – 3 Участвует в разработке и продвижении турпродукта и внедрении инновационных решений при осуществлении туристской деятельности	<p>Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК- 4 Владение теоретико-методологическими основами проектирования в туризме	<p>Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК – 5 Способен разрабатывать и внедрять готовые проектные решения в профессиональной туристской деятельности	<p>Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.	<p>Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.	<p>Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	<p>Маркетинг в сервисе.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.	<p>Маркетинг в сервисе.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по	<p>Маркетинг в сервисе.</p>	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

основным направлениям, в том числе в сети Интернет.		
ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.	Прикладная математика. Интернет-предпринимательство. Экономика. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Интернет-предпринимательство. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.	Интернет-предпринимательство. Экономика. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Предшествующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Офисные компьютерные технологии.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания.		
ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-1.3.Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Программные продукты индустрии сферы услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.	Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.		индикатор нет
ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.	Прикладная математика. Интернет-предпринимательство. Экономика. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Интернет-предпринимательство. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.	Интернет-предпринимательство. Экономика. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Предшествующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с	Офисные компьютерные технологии.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

нормативными требованиями		
---------------------------	--	--

5. Структура и содержание учебной / производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 432 часа;
- для студентов заочной формы обучения – 432 часа.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» производственная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – 8 недель;
- для студентов заочной формы обучения – 8 недель.

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой;
- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.

5.1. Содержание практики

Этапы практики выделяются в соответствии с задачами практик

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального/ группового задания. Вводный производственный инструктаж. Знакомство с этапами прохождения организационно-управленческой практики.	24	Запись в дневнике практики и подбор литературы и информации по практике	
2.	Планово-аналитический	Прохождение практики на предприятиях и в организациях индустрии гостеприимства (профильных) как Российской Федерации, так и зарубежных компаний, позволяющие получить	348	Запись в дневнике практики и сбор и обработка информации, отчет по практике	

		профессиональные умения и навыки (опыт) в области гостиничной, ресторанной, спортивно-развлекательной деятельности. Практическая работа, сбор и систематизация полученной информации, ее обработка и анализ. Написание отчета по преддипломной практике. Оформление и предоставление собранных материалов в виде отчета по практике руководителю от предприятия.			
3.	Отчетный	Выводы и предложения. Предоставление отчета по практике руководителю практики от университета. Итоговая корректировка. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов преддипломной практики	60	Запись в дневнике практики и защита отчета по практике	
	ВСЕГО:		432	-	-

5.2. Организация и порядок учебной/производственной практики

Организация организационно-управленческой практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой туризма и сервиса. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя, Ставропольского края, иных регионах Российской Федерации или в учебно-лабораторных аудиториях СтГАУ, а также возможно прохождение практики и в представительствах иностранных организаций индустрии гостеприимства. Организационно-управленческая практика обеспечена оценочными материалами для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, а также методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса.

По завершении установочной лекции каждому студенту на период организационно-управленческой практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

1 этап. Подготовительный этап.

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; специфики работы в индустрии гостеприимства, а также знакомятся с базой

прохождения организационно-управленческой практики и ее структурой, руководителем практики от ведущей организации (предприятия), в рамках полученного индивидуального/группового задания начинают процесс получения профессиональных навыков работы в индустрии гостеприимства, ведут дневник и собирают информацию для написания отчета по преддипломной практике.

2 этап. Планово-аналитический этап.

Собирают и систематизируют всю информацию по структурным подразделениям профильных организаций и предприятий, и выполняют задания по выбранной тематике исследования преддипломной практики. Проводится обработка и анализ полученной информации. Выполняют поручения руководителя практики от предприятия согласно индивидуальному/групповому заданию практики. Написание отчета по преддипломной практике. Оформление и предоставление собранных материалов в виде отчета по практике руководителю от предприятия.

3 этап. Отчетный этап.

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету и подготовка отчета по преддипломной практике, и презентационных материалов. Защита отчета по практике.

В период прохождения преддипломной практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное/групповое задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- представить общую характеристику предприятия, провести маркетинговое исследование, давая обобщенные результаты по развитию предприятия индустрии гостеприимства с элементами планирования его деятельности в перспективе;
- разработать эффективный план развития предприятия индустрии гостеприимства и дать рекомендации по совершенствованию его деятельности.

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 4) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 5).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;

- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (структурного подразделения), учреждения, организации, за исключением индивидуального предпринимателя. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 5);
- направление (задание) на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное/групповое задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным/групповым заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета и прохождения практики на предприятии, организации. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителя практики от предприятия (Приложение 6).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме в приложении 5. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от предприятия, а затем и университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 7 дней. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным/групповым заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев

оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: определять потребность в технологических новациях и использовать информационное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания		
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения		
ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное и ресторанное дело		
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения		
ОПК-1.3.Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания		
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения		
ОПК-2.1.	Знать: способы постановки	Планово-	Дневник, отчет

<p>Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>целей и задач сотрудникам предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>аналитический</p>	<p>по практике</p>
<p>ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: способы и методы контроля, основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функций контроля и анализа</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-3.1. Оценивает</p>	<p>Знать: сущность и модели качества, стандарты качества,</p>	<p>Планово-</p>	<p>Дневник, отчет</p>

качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	аналитический	по практике
	Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон		
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности		
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: осуществлять гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством и обеспечивать их стандартизацию и сертификацию		
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в соответствии с заявленным качеством, стандартами и сертификатами		
ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.	Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000		
	Владеть: навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000		
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение	Знать: характеристики рынка гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых	Подготовительный и планово-аналитический	Дневник, отчет по практике

<p>рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p>информационных систем предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		
<p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.</p>	<p>Знать: основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий</p> <p>Уметь: Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий</p> <p>Владеть: навыками применения на практике основных методов продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.</p>	<p>Знать: способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет</p> <p>Уметь: осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет</p> <p>Владеть: навыками применения на практике основных методов продвижения гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

<p>ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.</p>	<p>Знать: основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания, основные производственно-экономические показатели гостинично-ресторанной деятельности</p> <p>Уметь: оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания</p> <p>Владеть: навыками принятия экономически обоснованных решений, обеспечения эффективной деятельности организации избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.</p>	<p>Знать: основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений</p> <p>Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.</p> <p>Владеть: применять на практике основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</p> <p>Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками обеспечения экономической</p>	<p>Планово-аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

	эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности		
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области	<p>Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области</p> <p>Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	Подготовительный и планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.	<p>Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области</p> <p>Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	Планово-аналитический и отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о	Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания сферы профессиональной	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике

предоставлении услуг размещения и питания.	деятельности		
	Уметь: соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания		
ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	Владеть: применять на практике законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Планово-аналитический	Дневник, отчет по практике
	Знать: основы и особенности документооборота в соответствии с нормативными требованиями сферы профессиональной деятельности		
	Уметь: обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями		
	Владеть: применять на практике систему документооборота в соответствии с нормативными требованиями организаций сферы гостеприимства и общественного питания		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	<p>20 баллов – дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.</p> <p>10 баллов - дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены не полно, не профессиональным языком.</p> <p>5 баллов - дневник заполнен неаккуратно, не своевременно. записи краткие, не соответствуют требованиям программы</p>

Отчет о прохождении практики	<p>Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.</p> <p>Отчеты по технологической практике готовятся индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики.</p> <p>Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе.</p>	<p>40 баллов – объективная самооценка знаний и умений. максимальное выполнение пунктов программы в соответствии с особенностями индивидуального задания, добросовестное заполнение всех пунктов</p> <p>30 баллов – наблюдается незначительное нарушения в выполнении заданий (упущены нюансы (объективно которые могли быть выполнены) некоторые пункты), допускаются недочеты при заполнении пунктов отчета</p> <p>20 баллов – наблюдается нарушения в выполнении заданий (упущены основные параметры задания), допускаются недочеты при заполнении пунктов отчета</p>
------------------------------	--	--

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедры организуют проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных и групповых заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в рамках преддипломной практики на базе предприятий туризма:

1. Назовите цели и задачи практики; Опишите организацию, в которой проходила практика;
2. Обоснуйте роль и опишите способы мотивации сотрудников при решении стратегических и оперативных управленческих задач в организации – базе практики;
3. Перечислите процессы групповой динамики в организации;

4. Сформулируйте цель и задачи диагностики организационной культуры
5. Охарактеризуйте организационную структуру и систему управления персоналом в организации;
6. Опишите особенности взаимодействия членов коллектива подразделения организации, в котором проходила практика, при решении профессиональных задач;
7. Назовите приемы и методы организации групповой работы, принципы формирования команды для решения профессиональных задач.
8. Назовите принципы и задачи планирования деятельности в организации в сфере туризма
9. Опишите технические средства и информационные технологии, используемые в сфере туризма;
10. Опишите административные процедуры, обеспечивающих предоставление услуг в соответствии с законодательством Российской Федерации

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий сферы туризма и отдельных его подразделений?
2. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
5. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
6. Какие выводы сделаны?
7. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
8. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?
11. Верно ли утверждение: «Турагент осуществляет деятельность по формированию туристского продукта»?
12. Верно ли утверждение: «Туроператорскую деятельность могут осуществлять юридические лица или индивидуальные предприниматели»?
13. Может ли общество с ограниченной ответственностью осуществлять туроператорскую деятельность?
14. Верно ли утверждение: «Функции туроператора на рынке практически совпадают с функциями предприятий оптовой торговли»?
15. Может ли турагентство заниматься разработкой собственных туров.
16. Верно ли утверждение: «в случае, когда турагентство реализует собственный продукт, поглощающий продукт туроператора, ответственность перед потребителем полностью возлагается на туроператора»?
17. Верно ли утверждение: «Основным источником доходов турагентства является комиссионное вознаграждение»?
18. Верно ли утверждение: «Под туристским продуктом понимается только основной комплекс услуг»?
19. Верно ли утверждение: «В случаях возникновения чрезвычайных ситуаций государство принимает меры по защите интересов российских туристов за пределами Российской Федерации, в том числе меры по их эвакуации из страны временного пребывания»?
20. Может ли договор страхования ответственности туроператора расторгнут досрочно?

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

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	20
Содержание отчета по производственной практике	40
Оформление отчета по производственной практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 5 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 20 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по технологической практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность

деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по технологической практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по производственной практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по технологической практике выставляется оценка: В результате полученные баллы переводятся в 5-балльную систему оценки по следующей шкале:

Количество баллов	5-балльная система оценки
Более 85 баллов	5 - «отлично»
66-84 баллов	4- «хорошо»
55-66 балла	3 – «удовлетворительно»
До 55 баллов	2 - «неудовлетворительно»

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

Написание отчета по практике обеспечивается доступом каждого обучающегося к

базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет, а также доступом к электронным и печатным изданиям Научной библиотеки. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Научная библиотека Ставропольского государственного аграрного университета обладает обширной коллекцией отечественных и зарубежных изданий в печатном и электронном форматах, развитым справочно-поисковым аппаратом, базами данных и другими видами информационных ресурсов, к которым организует доступ пользователей.

Библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них – 164 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 50 единиц – копировальной, множительной техники. В 2020 году Научная библиотека разместилась на новых площадях учебно-лабораторного корпуса, читальный зал для студентов (568 кв.м.), 200 читательских мест, из них – 100 автоматизированных.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС Znanium.com;
- ЭБС Юрайт;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки. Доступ к электронным ресурсам осуществляется путем бесшовного перехода через «Личный кабинет» студента.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания необходимые для реализации профиля подготовки «Туроператорская и турагентская деятельность»

- «Личность и культура»,
- «Современные проблемы сервиса и туризма»,
- «Турбизнес»,
- «Туризм. Право и экономика»,
- «Гостиница и ресторан»,
- «Общепит: бизнес и искусство»,
- «Отель».

Электронный каталог содержит более 472 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации – «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Библиотечный фонд составляет (на 01.01.2021 г.) – 2387764 экз. печатных и электронных изданий. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 821 наименований печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary, к международным индексам научного цитирования Scopus и Web of Science,

политематической базе данных ProQuest Agricultural and Environmental Science Database, к полнотекстовым базам данных научных журналов - Science Direct, Springer, Wiley. Ставропольскому ГАУ, как члену Некоммерческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум» (НП НЭИКОН) предоставлен доступ к ресурсам проекта «Архив научных журналов», который содержит архивные коллекции ряда ведущих издательств: American Association for the Advancement of Science, Annual Reviews, Института физики (Великобритания), Historical Archive, Nature Publishing Group, Oxford University Press, Archive Complete, Sage, Taylor & Francis, Cambridge University Press, Wiley.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей с ограниченными возможностями здоровья в читальных залах, на абонементных пунктах выдачи, применяя методы индивидуального обслуживания. В читальных залах Научной библиотеки оборудованы компьютерные рабочие места, оснащенные специальным техническим оборудованием и программным обеспечением. Для пользователей с нарушениями зрения установлены программы экранного доступа JAWS for Windows и NVDA. Организован доступ к электронным образовательным и научным ресурсам вне территории университета, в любой точке с доступом в Интернет. В ЭБС Лань доступно мобильное приложение для использования электронно-библиотечной системы с мобильных устройств, в том числе в режиме отсутствия подключения к сети Интернет (оффлайн) с встроенным синтезатором речи. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «JawsforWindows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по производственной практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Программное обеспечение, используемое на базе предприятий и организаций индустрии гостеприимства, необходимое для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб, а также Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V0557156 от 12.12.16) 22.11.2007) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007) 22.11.2007) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2013).

9.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

Google Chrome, архиватор 7-Zip, PDF XChange Viewer, AIMP, Media Player Classic, FreeCom-mander и другие необходимые для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб.

9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант» и другие необходимые для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб.

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

Производственная практика проходит на базе профильных организаций индустрии гостеприимства, (имеющих организационно-правовую форму ООО, ЗАО, АО и другие, за исключением индивидуальных предпринимателей), помещения которых оснащены необходимым оборудованием позволяющем приобрести все необходимые компетенции, а групповые и индивидуальные консультации и дополнительные помещения для самостоятельной работы, проводимые на базе университета представлены в таблице:

<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 404, площадь - 69,3 м²).</p>	<p>Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</p> <p><i>1. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м²)</i></p>	<p>1.Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p><i>2. Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²).</i></p>	<p>2. Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>

		Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м2).	2. Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)	355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 301 «Учебно-научная лаборатория центр проектирования и развития инновационных видов туризма», площадь - 15 м ²).	Оснащение: стол – 1 шт., стулья - 16 шт., ноутбук Acer – 1шт., принтер Canon – 1 шт., плазменная панель Panasonic – 4 шт., моноблок iMac – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019)	355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм и учебного плана по направлению подготовки «Туроператорская и турагентская деятельность»

Авторы

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Елфимова Ю.М.

Рецензенты

к.э.н., доцент кафедры предпринимательства
и мировой экономики С. С. Сериков

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Варивода В.С.

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры туризма и сервиса протокол № от « » мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Зав. кафедрой

А.Г. Иволга

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета социально-культурного сервиса и туризма протокол № от « » мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Руководитель ОП

к.э.н., доцент Елфимова Ю.М.

**Аннотация программы преддипломной практики
Б2.О.04(Пд) «Преддипломная практика»**

Форма обучения – очная	
43.03.02	Туризм
код	направление подготовки
«Туроператорская и турагентская деятельность»	
профиль	
Общая трудоемкость практики составляет 12 зет, 8 недель	
Вид практики:	Производственная практика
Тип практики:	Преддипломная практика
Способ проведения практики	Стационарная, выездная.
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.
Цель проведения практики	Формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях сферы туризма.
Код и содержание компетенции	Задачи практики
УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формирование у студентов теоретических знаний особенностей рекреационной деятельности, а также знаний в области оценки туристических потоков, выявления социальной дифференциации туристов, а также практических навыков применения: географических методов, направленных на оценку территориальных мест пребывания и анализа туристско-рекреационного потенциала местности.
УК – 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Закрепление навыков определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы
ПК – 1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие	Формирование у студентов необходимых профессиональных знаний и развития расчетно-аналитических способностей в выборе оптимального варианта развития туризма, овладеть системой знаний о категориях, видах и закономерностях, принципах и тенденциях развития предприятий туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие.

ПК – 2 Способен организовать эффективную работу туристского предприятия туристско-рекреационной сферы и его служб на основе действующего законодательства	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков осуществления общего руководства основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия в соответствии с законом; обеспечения работы и взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, направленность их деятельности на обеспечение формируемых и реализуемых туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами
ПК – 3 Участвует в разработке и продвижении турпродукта и внедрении инновационных решений при осуществлении туристской деятельности	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков осуществления разработки турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствии с потребностями туристского рынка; методики и технологии продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности
ПК – 4 Владение теоретико-методологическими основами проектирования в туризме	Закрепление навыков проектирования туристских продуктов и услуг и методики расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования
ПК – 5 Способен разрабатывать и внедрять готовые проектные решения в профессиональной туристской деятельности	Закрепление навыков разработки туристских продуктов и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами; создания проектной документации разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства
	Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта
	Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта, выделения совокупности поставленных задач и ожидаемых результатов
УК – 2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и	Знания: нормативно-правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность; особенностей организации туристско-рекреационной деятельности принципов построения продуктовой

ограничения	стратегии туристского предприятия, комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	Умения: анализировать и выбирать нормативно – правовую документацию, регламентирующую туристскую деятельность; информацию, необходимую для туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий; организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	Навыки: применения действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений)
УК – 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: технологии ценообразования в туристской индустрии, методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг
	Умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг
	Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг
ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии	Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий
	Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием
	Навыки: определения цели, выбора методов постановки задач, оптимизации структуры управления туристским предприятием
ПК – 1.2 Проводит расчет	Знания: методики анализа и оценки эффективности, основных производственно-экономических показателей

показателей эффективности деятельности предприятий	деятельности туристского предприятия
	<p>Умения: применять методы анализа и оценки эффективности, основных производственно-экономических показателей деятельности туристского предприятия</p> <p>Навыки: применения методики анализа и оценки эффективности, основных производственно-экономических показателей деятельности туристского предприятия</p>
ПК – 1.3 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и предпочтений потребителя	Знания: методики выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и выявленных предпочтений потребителя
	Умения: применять методику выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и выявленных предпочтений потребителя
	Навыки: применения методики выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и выявленных предпочтений потребителя
ПК-2.1 Осуществляет общее руководство основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия в соответствии с законом	Знания: нормативно-правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность, методики управления основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия
	Умения: анализировать и выбирать информацию из нормативно – правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность; применять методику управления основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия
	Навыки: анализа и выбора информации из нормативно – правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность; применения методики управления основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристского предприятия
ПК – 2.2 Обеспечивает работу и взаимодействие структурных подразделений туристского предприятия, направленность их деятельности на обеспечение формируемых и реализуемых туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами	Знания: нормативно-правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность, специфики работы и взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, направленность их деятельности на обеспечение формируемых и реализуемых туристских продуктов
	Умения: применять нормативно-правовое законодательство, регламентирующее туристскую деятельность, методику организации работы и взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, обеспечить формирование

	и реализацию туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами
	Навыки: применять методику организации работы и взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, обеспечения формирования и реализации туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами
ПК – 3.1 Осуществляет разработку турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рынка	Знания: основ, специфики современного состояния и тенденции развития туризма в мире для дальнейшего применения в разработке турпродукта; технологии разработки и внедрения инновационных проектов и технологий в туризме с учетом специфики территории
	Умения: ориентироваться в специфике работы ведущих мировых и российских туроператоров; осуществлять разработку турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рынка
	Навыки: разработки туристского продукта, в т.ч. инновационных в рамках отдельных видов туризма для конкретных территорий
ПК – 3.2 Владеет методами и технологией продвижение туристского продукта при осуществлении туристской деятельности	Знания: методики и технологи продвижения туристского продукта
	Умения: применять методику и технологию продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности
	Навыки: применения методики и технологии продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности
ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг	Знания: основ теоретической и методологической базы исследования территориальных рекреационных систем, характеристики районирования и технологий проектирования деятельности туристской организации
	Умения: применять методы и технологии проектирования туристских продуктов и услуг
	Навыки: применения методов и технологий проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг
ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования	Знания: основ проектирования, методики расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования
	Умения: использовать основные статистические методы для оценивания, анализа и представления статистической информации в сфере туризма
	Навыки: проведения процедуры применения методов обработки, анализа и представления статистической

	информации в сфере туризма
ПК-5.1 Осуществляет разработку туристских продуктов и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами	Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования; технологии ценообразования в туристской индустрии
	Умения: определять территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовывать процесс проектирования туристского продукта и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами
	Навыки: организации процесса проектирования туристского продукта и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами
ПК – 5.2 Создает проектную документацию разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации	Знания: специфики организации процесса проектирования туристского продукта(услуги); методики создания проектной документации
	Умения: организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных на продвижение и коммерциализацию туристского продукта(услуги); создавать проектную документацию
	Навыки: создания проектной документации разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации
Краткая характеристика практики	Этапы преддипломной практики: 1.Подготовительный этап. 2.Производственно-исследовательский. 3. Аналитический этап.
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 8 – дифференцированный зачет Заочная форма обучения: 5 курс - дифференцированный зачет
Авторы	к.э.н., доцент Елфимова Ю.М.

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 43.03.02 Туризм,
профиль «Туроператорская и турагентская
деятельность»

ФИО студента полностью

заявление

Прошу направить меня для прохождения преддипломной практики с
«__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____
_____ Подпись (студента)

Согласовано:

Руководитель практики от университета _____
_____ подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
_____ подпись _____ ФИО

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Рабочий график (план) проведения преддипломной практики

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 43.03.02 Туризм
Профиль «Туроператорская и турагентская деятельность»
Факультета социально-культурного сервиса и туризма

Курс ___ группа ____

Место прохождения практики

_____ (наименование и место нахождения)

Срок практики с «___» _____ 202_ г. по «___» _____ 202_ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от университета
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

Ознакомлен: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Туризм и сервис»
Направление подготовки 43.03.02 Туризм Профиль
«Туроператорская и турагентская деятельность»
Форма обучения очная/заочная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 43.03.02 Туризм,
профиля «Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных, комплексов»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)

(Ф. И. О.)

Руководитель практики
от университета

(подпись)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
 обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
 направления подготовки 43.03.02 Туризм,
 профиля «Туроператорская и турагентская деятельность»
 период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 202_ г.

 (Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики
 от предприятия

 (подпись)

 (Ф. И. О.)

Руководители практики
 от университета

 (подпись)

 (Ф. И. О.)

Критерий	Оценка в баллах
Ведение дневника	
Содержание отчета по практике	
Оформление отчета по практике	
Защита отчета с презентационным материалом	
Итого	

Ставрополь, 202_

ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) учебную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
от предприятия

(подпись руководителя)

ФИО

Печать факультета социально-культурного сервиса и туризма СтГАУ