

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

2026

1. Общие положения

Программа практики Учебной предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной 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 - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

- Профессиональный стандарт

- 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 практики «Ознакомительная практика»:

Целью освоения Ознакомительной практики является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического обучения и получение первичных профессиональных умений и навыков необходимых для формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций бакалавра направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

| Планируемые результаты освоения образовательной программы | | Обобщенные трудовые функции | Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента |
|---|---|--|--|
| Код компетенции | Код и содержание индикатора компетенции | | |
| ОПК-2 | ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| ОПК-2 | ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | |
| УК-3 | УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | |
| УК-3 | УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| УК-3 | УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | |
| УК-3 | УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами | |
| УК-3 | УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами | |
| УК-3 | УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами | |

| | | | |
|-------|---|--|-----|
| УК-5 | УК-5.3Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | Взаимодействие потребителей заинтересованными сторонами | с и |
| УК-5 | УК-5.3Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | Взаимодействие потребителей заинтересованными сторонами | с и |
| ОПК-6 | ОПК-6.3Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | |
| ОПК-6 | ОПК-6.3Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | Взаимодействие потребителей заинтересованными сторонами | с и |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| ОПК-6 | ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | |
| ОПК-6 | ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | |
| ОПК-6 | ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | |

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Учебная

Тип практики: Ознакомительная практика

Способ проведения практики: выездная, стационарная

Форма проведения практики: дискретно

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

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по практике |
|--------------------------------|--|--|
| ОПК-1 | ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания | знает технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства умеет определять потребность в технологических новациях и использовать информационное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания владеет навыками навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения |
| ОПК-2 | ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями | знает основ постановки целей и задач сотрудникам транспортно-логистических предприятий |

| | | |
|-------|---|--|
| | организаций сферы гостеприимства и общественного питания | умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями транспортно-логистических предприятий владеет навыками применения методов управления структурными подразделениями транспортно-логистических предприятий, включая постановку целей и задач |
| ОПК-5 | ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания | знает основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности умеет рассчитывать основные производственно-экономические показатели сервисной деятельности владеет навыками определения, анализа, оценки основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности |
| ОПК-6 | ОПК-6.1 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности | знает методов поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в рамках транспортно-логистической деятельности умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в сфере логистики владеет навыками поиска необходимой нормативно-правовой документации для осуществления деятельности в сфере логистики |
| ОПК-6 | ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | знает умеет владеет навыками |
| ОПК-7 | ОПК-7.1 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер | знает нормативных требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок умеет обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок владеет навыками безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности на транспортно-логистических предприятиях |

| | | |
|-------|--|--|
| ОПК-7 | ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания | <p>знает нормативно-правовых актов, регулирующих охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок</p> <p>умеет соблюдать положения нормативно-правовых актов, регулирующих охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок</p> <p>владеет навыками организации охраны труда и техники безопасности в соответствии с положениями нормативно-правовых актов в процессе перевозки груза в цепи поставок</p> |
| УК-2 | 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 | <p>знает теоретических основ, методов и принципов принятия решений, необходимых для комплексного анализа поставленной цели и формулирования задачи в сфере логистики</p> <p>умеет определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>владеет навыками постановки цели и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели ознакомительной практики</p> |
| УК-3 | УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | <p>знает нормы и правила командной работы; стратегии сотрудничества, необходимых для достижения поставленной цели в сфере логистики</p> <p>умеет находить свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды и соблюдая установленные нормы и правила командной работы</p> <p>владеет навыками организации командной работы, определения личной ответственности за общий результат организации процесса перевозки груза в цепи поставок</p> |
| УК-3 | УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | <p>знает цифровых средств и цифровых технологий, используемых в командной работе в сфере логистики</p> <p>умеет взаимодействия с членами команды</p> |

| | | |
|------|--|---|
| | | используя различные цифровые средства при транспортировке грузов владеет навыками использования различных цифровых средств, позволяющих достигать поставленных целей |
| УК-5 | УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям | знает умеет владеет навыками |
| УК-5 | УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | знает умеет владеет навыками |
| УК-6 | УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей | знает умеет владеет навыками |
| УК-6 | УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни | знает умеет владеет навыками |
| УК-8 | УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности | знает терминологии, правовых, нормативно-технические основ безопасности жизнедеятельности, основных средств и методов безопасности в сфере логистики умеет анализировать факторы вредного воздействия на состояние системы обеспечения безопасности предприятий логистического сервиса владеет навыками применять на практике методы |

| | | |
|------|---|---|
| | | классификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой профессиональной деятельности |
| УК-8 | УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь. | знает приемов и методов обеспечения безопасности жизнедеятельности в условиях аварий, катастроф и стихийных бедствий, в том числе оказания первой помощи умеет проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения владеет навыками организации и проведения защитных мероприятия в чрезвычайных ситуациях, в том числе оказания первой помощи |

4. Место практики в структуре ОП ВО

Ознакомительная практика является типом Учебная практики и относится к обязательной части программы Блока 2 «Практики».

Практика проводится в 2семестре(-ах).

Приобретение студентами в ходе Учебная практики индикаторов компетенций обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана:

и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Проектная работа

Технологическое предпринимательство

Контроллинг на предприятиях сферы услуг

Государственное и муниципальное управление

Контрактная система в сфере закупок

Управление охраной труда в организации

Организация и функционирование КФХ

Программные продукты индустрии сферы услуг

Основы гостиничного бизнеса

Основы санаторно-курортного дела

Сервисная деятельность

Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

Преддипломная практика

Инновации в сервисе

Revenue management

Регионоведение

Стилистика

Устойчивое развитие туризма и сервиса на сельских территориях

Профессиональная этика и этикет

Философия

Менеджмент

Проектная деятельность

Управление персоналом

Общественный проект «Обучение служением»
Статистика в сервисе и туризме

5. Структура и содержание Учебной практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, в том числе в виде практической подготовки 0 часов;

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Учебная практика проводится 0 нед.

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

Форма контроля зачет.

5.1. Содержание практики

| № | Этапы практики | Описание содержания этапов | Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся | Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | Код индикаторов достижения компетенций |
|----|---------------------------------|--|--|---|--|
| 1. | 1 раздел. Подготовительный этап | <p>Подготовительный этап Составление проекта индивидуального и группового задания. Вводный производственный инструктаж. Знакомство с этапами прохождения ознакомительной практики.</p> <p>Основной этап Анализ нормативно- правовой документации, регламентирующую сервисную деятельность на транспорте и логистический сервис. Общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в логистическом сервисе. Проведение мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, характеризующего деятельность предприятия. Экскурсия на предприятия сервиса. Выполнение индивидуального задания</p> <p>Отчетный этап Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Предоставление отчета на выпускающую кафедру. Оформление всей сопроводительной документации.</p> | 324 | | УК-2, УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-7, ОПК-5, УК-6 |
| | Итого | | 322 | | |

5.2. Организация и порядок Учебной практики, в том числе в виде практической подготовки

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

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

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 Кафедра международного бизнеса и туризма. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в СтГАУ

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности;

2 этап Основной этап

Расписывается содержание практики по дням (что делают, как делают, форму текущего контроля).

3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

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 ежедневно в конце каждого рабочего дня 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 (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное 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

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. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

- отзывы руководителей практики. (Приложение 6).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. 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 Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным 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 |
|----------------------------|--|-------------------------------|--------------------|
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | | |
| УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | | |
| УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | | |
| УК-3.2 | Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | | |
| УК-3.2 | Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | | |
| УК-3.2 | Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | | |
| УК-5.1 | Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | |
| УК-5.1 | Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | |
| УК-5.1 | Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| УК-5.3 | Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | |
| УК-5.3 | Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | |
| УК-5.3 | Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | |
| УК-6.1 | Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей | | |
| УК-6.1 | Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей | | |
| УК-6.1 | Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей | | |
| УК-6.2 | Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни | | |
| УК-6.2 | Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни | | |

| | | | |
|---------|--|--|--|
| УК-6.2 | Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни | | |
| УК-8.1 | Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности | | |
| УК-8.1 | Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности | | |
| УК-8.1 | Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности | | |
| УК-8.3 | Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь. | | |
| УК-8.3 | Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь. | | |
| УК-8.3 | Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь. | | |
| ОПК-1.1 | Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания | | |
| ОПК-1.1 | Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания | | |
| ОПК-1.1 | Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания | | |

| | | | |
|---------|---|--|--|
| ОПК-2.1 | Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| ОПК-2.1 | Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| ОПК-2.1 | Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| ОПК-5.1 | Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания | | |
| ОПК-5.1 | Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания | | |
| ОПК-5.1 | Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания | | |
| ОПК-6.1 | Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности | | |
| ОПК-6.1 | Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности | | |
| ОПК-6.1 | Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности | | |
| ОПК-6.3 | Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | | |
| ОПК-6.3 | Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | | |
| ОПК-6.3 | Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания | | |
| ОПК-7.1 | Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер | | |
| ОПК-7.1 | Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер | | |
| ОПК-7.1 | Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер | | |

| | | | |
|---------|---|--|--|
| ОПК-7.2 | Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания | | |
| ОПК-7.2 | Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания | | |
| ОПК-7.2 | Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания | | |

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. | Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы. |
| Отчет о прохождении практики | 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. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.). | Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы. |

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 кафедра организует 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 заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Индивидуальные задания (эссе + анализ)

Нормативно-правовые акты гостиничного бизнеса РФ (ОПК-6)

Эссе: Постановление №1912 (Правила 2026), ФЗ №203 (классификация)

Анализ: Динамика классифицированных СР Ставропольского края 2023-2026

Этапы регистрации гостей в гостинице КМВ (ОПК-8)

Эссе: QR-check-in vs традиционный процесс

Анализ: Сравнение времени check-in (Вnovo vs бумага) — 5 отелей

Профстандарт 33.007 «Управляющий гостиничного комплекса» (УК-1)

Эссе: 7-9 квалификационные уровни + требования

Анализ: Вакансии HH.ru КМВ (соответствие уровню 5-7)

Групповые задания (эссе + анализ, 3-4 чел.)

Нормативка ресторанного бизнеса + ФЗ-54 (ОПК-6)

Эссе: СанПиН, ЕГАИС, онлайн-кассы

Анализ: Штрафы Роспотребнадзор КМВ 2024-2026 (10 случаев)

Сервировочный процесс ресторанов КМВ (ОПК-5)

Эссе: 4 вида сервировки (английская, французская, русская, шведский стол)

Анализ: Среднее время сервировки (тайминг 3 ресторанов Пятигорска)

Профстандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» (УК-1)

Эссе: Уровни 6-8 + KPI ресторана

Анализ: Вакансии управляющих КМВ (зарплата/требования, n=15)

Аналитические задания (статистический анализ)

Тенденции гостиничного бизнеса КМВ (ОПК-5)

Эссе: Загрузка отелей 2023-2026

Анализ: Диаграмма загрузки МинВоды (RevPAR, ADR, n=12 отелей)

Международные тренды HoReCa (УК-5)

Эссе: AI-боты, бесконтактный сервис

Анализ: Сравнение: Россия vs Турция vs ОАЭ (5 параметров)

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

Примерные варианты индивидуальных и групповых заданий при прохождении ознакомительной практики по получению умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Изучить основные нормативно-правовые акты гостиничного бизнеса в России.
2. Изучить основные нормативно-правовые акты ресторанного бизнеса в России.
3. Изучить квалификационные уровни и требования к ним профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (приказ Минтруда № 282н).
4. Изучить квалификационные уровни и требования к ним профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания» (приказ Минтруда № 281н).
5. Изучить основные тенденции и перспективы развития гостиничного и ресторанного бизнеса в России и в международной практике (обобщённо).
6. Рассмотреть организационную структуру Тренингового центра «Отельер» и определить основные службы (приём и размещение, хозяйственная, питания).
7. Проанализировать должностные обязанности администратора службы приёма и размещения в Тренинговом центре «Отельер».
8. Проанализировать должностную инструкцию горничной тренингового центра «Отельер» (права, обязанности, ответственность).
9. Изучить основные этапы встречи гостей и их регистрации в гостинице (процесс check-in).
10. Изучить порядок бронирования номеров через учебную систему (виртуальный модуль) и заполнения регистрационной карты гостя.

11. Ознакомиться с системой управления гостиницей (PMS) на примере программного обеспечения, установленного в Тренинговом центре «Отельер».
12. Рассмотреть основные этапы подготовки учебного номера к заезду гостя (стандарт уборки горничной) на базе лаборатории «Отельер».
13. Ознакомиться с перечнем и характеристиками гостиничного инвентаря и оборудования, используемого в тренинговом центре «Отельер».
14. Рассмотреть технологию обслуживания номеров: стандарты уборки, смены белья, пополнения мини-бара.
15. Разработать чек-лист для проверки готовности учебного номера к заселению гостя (на основе стандартов чистоты).
16. Ознакомиться с организацией рабочего дня горничной: последовательность уборки номеров, маршрут движения, использование тележки горничной.
17. Изучить основные этапы сервировочного процесса в ресторанном деле.
18. Изучить правила сервировки обеденного стола в ресторанной лаборатории «Два шефа» для различных форматов обслуживания (завтрак, обед, банкет).
19. Проанализировать ассортимент столовой посуды, приборов и текстиля, используемых в тренинговом центре «Два шефа», и их назначение.
20. Сравнить формы обслуживания в учебном ресторане «Два шефа»: «а-ля карт» и «шведский стол».
21. Провести наблюдение за работой официанта во время учебного обслуживания гостей в тренинговом центре «Два шефа» и составить хронометраж его действий.
22. Изучить особенности организации рабочего места официанта в тренинговом центре «Два шефа» (сервант, подсобный стол, набор приборов).
23. Рассмотреть порядок приёма и хранения продуктов на склад учебной кухни (сухие, охлаждаемые, морозильные камеры) в центре «Два шефа».
24. Изучить технологическую схему приготовления одного из блюд на учебной кухне «Два шефа» с соблюдением санитарных норм.
25. Изучить правила пользования профессиональной посудомоечной машиной в учебной лаборатории «Два шефа» и требования к безопасности.
26. Изучить порядок проведения инструктажа по технике безопасности и охране труда на рабочих местах в тренинговом центре «Два шефа».
27. Рассчитать основные экономические показатели деятельности гостиницы (Occupancy, ADR, RevPAR) на условных данных, предоставленных руководителем практики.
28. Рассмотреть требования пожарной безопасности и эвакуации в гостинице, составить краткую памятку для гостя (на примере здания, где расположены центры «Отельер» и «Два шефа»).
29. Провести анализ трёх отзывов гостей (реальных или учебных) о качестве обслуживания в гостинице и предложить меры по устранению недостатков.
30. Подготовить мини-презентацию (3–5 слайдов) на тему «Мои первые профессиональные впечатления от работы в индустрии гостеприимства» по итогам практики.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

1. Что представляют собой субъекты индустрии гостеприимства?
2. Какие основные профессиональные стандарты применяются в индустрии гостеприимства?
3. Какие основные нормативно-правовые акты регламентируют гостиничную деятельность?
4. Какие основные нормативно-правовые акты регламентируют ресторанную деятельность?
5. Какие основные требования предъявляются к руководителю предприятия питания?
6. Какие основные требования предъявляются к руководителю гостиничного комплекса?
7. Дайте характеристику функциям горничной, ее обязанности и ответственность.
8. Какие существуют стадии отбора кандидатов приема на работу?
9. Какая категория гостиниц преобладает на рынке гостиничных услуг в России?
10. Для чего нужно внедрять инновационные технологии в индустрию гостеприимства?
11. Дайте характеристику функциям менеджера службы приема и размещения, его обязанности и ответственность.

12. Какова роль качественного обслуживания в индустрии гостеприимства?
13. Назовите основные категории номеров в гостиничном бизнесе.
14. Дайте характеристику функциям официанта, его обязанности и ответственность.
15. Назовите основные службы в гостинице.
16. Назовите основные подразделения работы в ресторане.
17. Какие основные показатели эффективной работы гостиничного предприятия вы знаете?
18. Какие основные показатели эффективной работы предприятия общественного питания вы знаете?
19. Дайте характеристику функциям руководителя гостиничного комплекса или сети гостиниц, каковы его обязанности.
20. Дайте характеристику функциям руководителя предприятия общественного питания, каковы его обязанности.

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 прохождения 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 | Макси |
|-------------------------------------|--------------|
| Ведение дневника (текущий контроль) | 30 |
| Содержание отчета по практике | 30 |
| Оформление отчета по практике | 10 |
| Защита отчета | 30 |
| Итого | 100 |

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 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.

- 20 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.

- 30 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 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 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 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 производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

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

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

а) основная литература:

Л1.1 Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2015. - 384 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=473497>

Л1.2 Тимохина Т. Л. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 300 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/490205>

Л1.3 Джум Т. А., Денисова Н. И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2022. - 400 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=399593>

Л1.4 Андросова Г. А., Енченко И. В. Экономика туризма [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/266708>

Л1.5 Зорин И. В., Квартальнов В. А. Энциклопедия туризма:справ.. - М.: Финансы и статистика, 2000. - 368 с.

Л1.6 Соболева Е. А. Статистика туризма: статистическое наблюдение:учеб. пособие. - М.: Финансы и статистика, 2004. - 160 с.

Л1.7 Александрова А. Ю. Международный туризм:учебник для студентов вузов по специальности "География". - М.: КНОРУС, 2010. - 464 с.

б) дополнительная литература:

Л2.1 Быстров С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2022. - 432 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=391652>

Л2.2 Соколова М. В. История туризма:учебник для студентов вузов по направлению "Туризм". - М.: Академия, 2012. - 352 с.

Л2.3 Михайлова К. Ю., Елфимова Ю. М., Трухачев А. В., Андриянова С. И., Иволга А. Г., Варивода В. С., Карнаухова Я. А., Сидельникова К. А. Виды и тенденции развития туризма:метод. указания к выполнению курсовой работы для студентов очной формы обучения 43.03.02 "Туризм". - Ставрополь, 2016. - 130 КБ

Л2.4 Михайлова К. Ю. Введение в туризм:учебник для студентов очной формы обучения 43.03.02 "Туризм". - Ставрополь, 2017. - 1.98 МБ

Л2.5 Михайлова К. Ю., Елфимова Ю. М. Туристское ресурсоведение:учебник для студентов направления 43.03.02 "Туризм". - Ставрополь, 2017. - 2.04 МБ

Л2.6 Куценко Е. В. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]:учеб. пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/322985>

Список литературы верен _____ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы:

| № | Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|---|
| 1 | Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации | https://rha.ru/ |
| 2 | Официальный сайт Федерации Рестораторов и отельеров | https://frio.ru/ |

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, 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

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

1. Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:

(Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²)). 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.

2. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м²)

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.

3. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория «Отельер» «Учебный гостиничный номер (стандарт с одной кроватью)»)

(Лаборатория «Учебный ресторан «Два шефа»)

Основное оборудование: кровать двухместная – 1 шт., прикроватная тумбочка – 2 шт., настольная лампа (напольный светильник) - 2 шт., бра – 2 шт., мини – бар, стол, кресло, стул, зеркало, телефон, верхний светильник, кондиционер, телевизор, гладильная доска, утюг

будильник, погодная станция, душевая кабина, унитаз, раковина, зеркало, одеяло – 2 шт., подушка – 6 шт., покрывало – 1 шт., комплект постельного белья – 4 комплекта, шторы, укомплектованная тележка горничной, индивидуальные косметические принадлежности

Основное оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья, блендер, кофемашина, машина посудомоечная (2шт.), шкаф винный, духовой шкаф, гриль, варочная панель, фритюрница, тележка с газовой горелкой

11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доц. , кэн Павленко Ирина Геннадьевна

Рецензенты

_____ Начальник службы бронирования , ЗАО "Туристская гостиница Турист" Мединская Ирина Александровна гостиницей , ООО "Кордон", гостиница "Интурист" Курочкина Белла Садендиновна

Рабочая программа дисциплины «Ознакомительная практика» рассмотрена на заседании кафедры Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 29 от 24.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Ознакомительная практика» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 6 от 02.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____