

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
методической работе
Шубасва В.Г./

20 22 г.

Учебная практика (ознакомительная практика)
Рабочая программа практики

Направление подготовки/	43.03.03 Гостиничное дело
Специальность	
Направленность (профиль) программы/	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Специализация	
Уровень высшего образования	Бакалавриат
Форма обучения	очная
Год набора	2022

Составитель(и):
к.э.н, Клейн Екатерина Дмитриевна
к.пед.н, Воронцова Галина Григорьевна

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: Дифференцированный зачет: семестр 4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	3	
в том числе:		
самостоятельная работа (практическая подготовка)	104	

Санкт-Петербург
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.....	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ..	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
5. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	7
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.....	12

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Цель:	Закрепление и углубление знаний, полученных студентами в период теоретического обучения, приобретение необходимых умений, первичных навыков и получение опыта практической работы на предприятии индустрии гостеприимства и общественного питания различного типа.
--------------	--

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Реализация практики, как компонента образовательной программы, осуществляется в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Вид (тип) практики: Учебная практика (ознакомительная практика).

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждой практики.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.3 - Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Уметь: применять технологические новации и современное программное обеспечение в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: современными информационно-коммуникационными технологиями и специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 - Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Уметь: организовывать работу по реализации основных функций управления подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: методами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере	ОПК-3.2 - Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Уметь: обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Владеть:

профессиональной деятельности		методами обеспечения качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания на основании требований отечественных и международных стандартов
ОПК-4 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.2 - Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, методы продвижения услуг предприятий, в том числе в сети Интернет	Уметь: проводить маркетинговые исследования, организовывать продажи и продвижение услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: методами мониторинга рынка услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, в том числе с применением интернет-технологий
ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.2 - Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Уметь: принимать экономически обоснованные решения, обеспечивающие экономическую эффективность деятельности предприятий сферы профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа и интерпретации экономических показателей для обоснования выбора наиболее эффективных решений
ОПК-6 - Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.3 - Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Уметь: применять законодательную базу Российской Федерации и нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности Владеть: знаниями в области законодательства Российской Федерации, норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2 - Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Уметь: обеспечивать безопасность обслуживания потребителей на основе выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности Владеть: навыками выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях
ОПК-8 - Способен	ОПК-8.2 - Использует	Уметь:

<p>понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>современные информационные технологии в решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками работы с современными информационными технологиями в решении задач профессиональной деятельности</p>
<p>УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.2 - Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы для личностного/профессионального развития</p>	<p>Уметь:</p> <p>управлять своим временем, выстраивать образовательные траектории саморазвития в долгосрочной перспективе</p> <p>Владеть:</p> <p>методами оценки временных ресурсов для использования их в целях личностного/профессионального развития</p>
<p>УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.2 - Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности</p>	<p>Уметь:</p> <p>поддерживать должный уровень физической подготовленности сотрудников для обеспечения полноценной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>приемными физической культуры для укрепления здоровья в целях осуществления полноценной профессиональной деятельности</p>
<p>УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.2 - Применяет теоретические и практические знания и навыки для создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах</p>	<p>Уметь:</p> <p>создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества</p> <p>Владеть:</p> <p>теоретическими и практическими знаниями и навыками для создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>УК-9 - Способен принимать обоснованные</p>	<p>УК-9.2 - Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения</p>	<p>Уметь:</p> <p>принимать обоснованные экономические решения в различных областях</p>

экономические решения в различных областях жизнедеятельности	текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления финансами в различных областях жизнедеятельности, контролирует экономические и финансовые риски	жизнедеятельности для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей Владеть: методами экономического и финансового планирования, использования финансовых инструментов, контроля экономических и финансовых рисков
--	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики
1	Подготовительный этап	Установочное собрание и согласование с руководителем индивидуального задания на практику и график его исполнения. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.
2	Основной этап	<p>Знакомство с особенностями развития гостиничного и ресторанного бизнеса и функционирования гостиничных и ресторанных предприятий Санкт-Петербурга и Ленинградской области.</p> <p>I) Для бакалавров, проходящих практику на кафедре ГиРБ: В сети интернет выбрать объект - гостиничное предприятие с высокоинформативным сайтом. После детального ознакомления с информацией: - изучить инструкции по охране труда и технике безопасности; - отразить особенности организации обслуживания на гостиничном предприятии и предприятии питания при гостинице; - представить краткую характеристику предприятия; - составить алгоритм (схему) действий сотрудников отделов и служб гостиничного предприятия на одну конкретную операцию с учетом типа средства размещения: - представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции; - предложить критерии оценки качества выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии; - сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии; - систематизировать и обобщить собранные данные и написать отчет.</p> <p>II) Для бакалавров, проходящих практику на гостиничном предприятии. - изучить инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии; - ознакомиться с местом прохождения практики: Тип средства размещения может быть выбран из следующих вариантов: Мини отель, Малый отель, Хостел, Гостиница без категории, Гостиница категории 1*, Гостиница категории 2*, Гостиница категории 3*, Гостиница категории 4*, Гостиница категории 5*, Бутик-отель, Пансионат, Санаторий.-- - представить краткую характеристику предприятия; - изучить производственную структуру и организационно-правовую форму предприятия (организации) сферы гостеприимства или</p>

		<p>общественного питания; - составить технологическую карту для конкретной операции на основе должностных инструкций для персонала служб и отделов с учетом выбранного типа гостиничного предприятия; - представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции; - предложить критерии оценки и проанализировать качество выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте); - сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии.</p> <p>III) Для бакалавров, проходящих практику на предприятии питания. - изучить инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии питания; - ознакомиться с местом прохождения практики; - представить краткую характеристику предприятия питания; - изучить производственную и организационную структуру предприятия питания; - составить технологическую карту для конкретной операции на основе должностных инструкций для персонала служб и отделов с учетом выбранного типа предприятия питания; - представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции; - предложить критерии оценки и проанализировать качество выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте); - сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии.</p>
3	Отчетный этап	Подготовка отчета и презентации к защите сформулированных предложений по устранению выявленных проблем в организации производственных процессов на предприятии сферы гостеприимства и (или) общественного питания

5. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Перечень заданий для обучающегося, проходящего практику, определяется руководителем практики от кафедры. В случае прохождения практики в профильной организации перечень заданий согласовывается с руководителем практики от профильной организации. Выбор конкретных заданий зависит от специфики деятельности организации – базы практики.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Учебно-методическое обеспечение

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Скобельцына А.С. Введение в гостеприимство: учебное пособие / А.С. Скобельцына; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса.	https://opac.unecon.ru/elibrar ... BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.pdf

— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2018. — 178 с.: ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: oras.unescop.ru .	
Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1074809
Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.	https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181
Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0.	https://urait.ru/book/tehnolog...osti-teoriya-i-praktika-511182
Гостиничное дело : учебное пособие / под ред. д-ра филос. наук, проф. И. Ф. Игнатъевой, канд. экон. наук, доц. И. Н. Чурилиной. - Санкт-Петербург : РГПУ им. Герцена, 2020. - 300 с. - ISBN 978-5-8064-2876-0.	https://znanium.com/catalog/document?id=395589#bib
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6.	https://znanium.com/catalog/document?id=387355#bib
Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. - Казань : КНИТУ, 2018. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2527-2.	https://znanium.com/catalog/document?id=415760#bib
Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1.	https://znanium.com/catalog/document?id=392062#bib
Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9.	https://znanium.com/catalog/document?id=374038#bib

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- Microsoft Office Professional
- Microsoft Windows Professional

Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.consultant.ru)
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
12.	Электронная библиотека СПБГЭУ– opac.unecon.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для реализации практики имеются специальные помещения для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения:

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
Ауд. 602 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные	191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А

приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 604 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 88 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., трибуна, тумба м/м, Моноблок Acer Aspire Z1811 в компл.: i5 2400s/4Gb/1Tб/ - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт., Экран с электроприводом 183x240 см Компакт - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность использовать помещения профильной организации, согласованные в договоре о практической подготовке, а также находящееся в них оборудование и технические средства обучения, необходимые для успешного выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При организации практики инвалидов и лиц с ОВЗ руководитель должен учитывать особенности восприятия материала и обучения студентов с различными нозологиями.

При организации практики студентов с нарушениями органов зрения обеспечивается:

- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном зрительном контроле или без него;
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей, и состояния здоровья студента;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта, и графических объектов в предоставляемых материалах;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе практики;
- наличие подписей и описания у рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной обстановки в аудитории;

- возможность вести запись информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата обеспечивается:

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной практики за счёт размещения информации в СДО Moodle;
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.);
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- использование дистанционных форм ведения практики;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- предоставление возможности пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей.

Студенты с нарушениями слуха (слабослышащие, позднооглохшие) нуждаются в следующих условиях:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение

основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедур текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с настоящим ФОС, программой практики и ЛНА университета.

9.1 Задания для текущего контроля:

Перечень индивидуальных заданий по практике:

1. Типовое индивидуальное задание для бакалавров, проходящих практику на гостиничном предприятии.

- изучить инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии;
- ознакомиться с местом прохождения практики: Тип средства размещения может быть выбран из следующих вариантов: Мини отель, Малый отель, Хостел, Гостиница без категории, Гостиница категории 1*, Гостиница категории 2*, Гостиница категории 3*, Гостиница категории 4*, Гостиница категории 5*, Бутик-отель, Пансионат, Санаторий
- представить краткую характеристику предприятия;
- изучить производственную структуру и организационно-правовую форму предприятия (организации) сферы гостеприимства или общественного питания;
- составить технологическую карту для конкретной операции на основе должностных инструкций для персонала служб и отделов с учетом выбранного типа гостиничного предприятия.

В Технологической карте прописываются следующие позиции:

- Название операции, Операционные действия и технологические нормативы,
- Документы, сопровождающие технологический процесс.

- Перечень операций
1. Должность «Портъе»
 - 1.1. «Заселения индивидуального гостя»
 - 1.2. «Выселение индивидуального гостя»
 - 1.3. «Принятие заказа на дополнительные услуги» (побудка, трансфер/такси, доставка цветов в номер и т.д.)
 2. Должность «Старший смены портъе»
 - 2.1. «Передача смены»
 - 2.2. «Заселение группы»
 - 2.3. «Выселение группы»
 - 2.4. «Закрытие счёта группы и подготовка первичной документации»
 3. Должность «Менеджер по работе с гостями»
 - 3.1. «Работа с отзывами в сети интернет»
 - 3.2. «Выполнение VIP-политики»
 - 3.3. «Подготовка заезда VIP-гостя»
 4. Должность «Хостес»
 - 4.1. «Встреча гостей на завтрак»
 - 4.2. «Уборка посуды»
 - 4.3. «Контроль потока гостей»
 5. Должность «Официант»
 - 5.1. «Сервировка стола»
 - 5.2. «Прием заказа»
 - 5.3 «Расчет гостя»
 6. Работник «Рум Сервис»
 - 6.1 «Приём и доставка заказа в номер»
 - 6.2. «Подача блюд и сервис в номере»
 - 6.3. «Контроль содержания мини-бара».
- представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции;

- предложить критерии оценки и проанализировать качество выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте);
- сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии;
- систематизировать и обобщить собранные данные и написать отчет.

Соответственно, оглавление (содержание) отчета о прохождении учебной практики (ознакомительной) может быть составлено следующим образом:

Введение 1. Общая характеристика гостиничного предприятия. 2.

Характеристика организационной и производственной структуры гостиничного предприятия. 3. Технологическая карта для _____ операции (портье, старший смены портье, менеджер по работе с гостями, хостес, официант, работник Рум Сервис – одна должность на выбор). 4. Анализ качества выполнения операции

(указать название конкретной операции действий сотрудников – см. должности в п.3) процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (см. п.3) 5. Разработка предложений по совершенствованию производственных процессов на гостиничном предприятии Заключение Список используемых источников Приложения

2. Типовое индивидуальное задание для бакалавров, проходящих практику на кафедре ГиРБ

В сети интернет выбрать объект - гостиничное предприятие с высокоинформативным сайтом. После детального ознакомления с информацией:

- изучить инструкции по охране труда и технике безопасности;
- отразить особенности организации обслуживания на гостиничном предприятии и предприятии питания при гостинице;
- представить краткую характеристику предприятия;
- составить алгоритм (схему) действий сотрудников отделов и служб гостиничного предприятия на одну конкретную операцию с учетом типа средства размещения:

Выбор операции осуществляется руководителем практики от кафедры и записывается им в индивидуальное задание для студента:

1. Должность «Портье»
 - 1.1. «Заселения индивидуального гостя» 1.2. «Выселение индивидуального гостя» 1.3. «Принятие заказа на дополнительные услуги» (побудка, трансфер/такси, доставка цветов в номер и т.д.)
2. Должность «Старший смены портье»
 - 2.1. «Передача смены» 2.2. «Заселение группы» 2.3. «Выселение группы» 2.4. «Закрытие счёта группы и подготовка первичной документации»
3. Должность «Менеджер по работе с гостями»
 - 3.1. «Работа с отзывами в сети интернет» 3.2. «Выполнение VIP-политики» 3.3. «Подготовка заезда VIP-гостя»
4. Должность «Хостес»
 - 4.1. «Встреча гостей на завтрак» 4.2. «Уборка посуды» 4.3. «Контроль потока гостей»
5. Должность «Официант»
 - 5.1. «Сервировка стола» 5.2. «Прием заказа» 5.3 «Расчет гостя»
6. Работник «Рум Сервис»
 - 6.1 «Приём и доставка заказа в номер» 6.2. «Поддача блюд и сервис в номере» 6.3. «Контроль содержания мини-бара».

- представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции;

- предложить критерии оценки качества выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии;
- сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии;
- систематизировать и обобщить собранные данные и написать отчет.

Соответственно, оглавление (содержание) отчета о прохождении учебной практики (ознакомительной) может быть составлено следующим образом:

Введение 1. Общая характеристика гостиничного предприятия. 2. Характеристика организационной и производственной структуры гостиничного предприятия. 3. Алгоритм (схема) действий сотрудников отдела/службы гостиничного предприятия (портье, старший смены портье, менеджер по работе с гостями, хостес, официант, работник Рум Сервис – по каждой должности одну операцию на выбор). 4. Анализ качества выполнения операции (указать название конкретной операции действий сотрудников – см. должности в п.3) процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (см. п.3) 5. Разработка предложений по совершенствованию производственных процессов на гостиничном предприятии. Заключение Список используемых источников
Приложения

3. Типовое индивидуальное задание для бакалавров, проходящих практику на предприятии питания

- изучить инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии питания;
- ознакомиться с местом прохождения практики;
- представить краткую характеристику предприятия питания;
- изучить производственную и организационную структуру предприятия питания;
- составить технологическую карту для конкретной операции на основе должностных инструкций для персонала служб и отделов с учетом выбранного типа предприятия питания.

В Технологической карте прописываются следующие позиции: Название операции, Операционные действия и технологические нормативы, Документы, сопровождающие технологический процесс. --Перечень операций 1. Должность «Метрдотель / администратор зала» 1.1. «Контроль готовности официантов к работе» 1.2. «Контроль соблюдения работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены» 1.3. «Рассмотрение жалоб, связанных с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, и проведение соответствующих организационно-технических мероприятий». 1.4. «Прием заказов на проведение юбилейных торжеств, свадеб, банкетов» 2. Должность «Шеф повар» 2.1. «Составление меню предприятия питания» 2.2. «Разработка рецептур новых фирменных блюд для включения в меню» 2.3. «Распределение работы между членами бригады поваров» 3. Должность «Заведующий производством» 3.1. «Контроль правильной эксплуатации оборудования кухни, сроков проведения его техобслуживания». 3.2. «Составление заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье» 3.3. «Контроль соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены, правил и норм охраны труда и техники безопасности» 4. Должность «Хостес» 4.1. «Встреча гостей» 4.2. «Уборка посуды» 4.3. «Контроль потока гостей» 5. Должность «Официант» 5.1. «Сервировка стола» 5.2. «Прием заказа» 5.3 «Расчет гостя» 6. Должность «Бармен» 6.1. «Приготовление коктейлей» 6.2. «Денежные расчеты с посетителями» 6.3. «Контроль правильной эксплуатации барного оборудования, сроков проведения его техобслуживания»

- представить заполненные образцы документов, отражающих производственный процесс выбранной операции;
- предложить критерии оценки и проанализировать качество выполнения конкретной операции процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии (департаменте);
- сформулировать выводы и обосновать предложения по совершенствованию производственных процессов на предприятии;

- систематизировать и обобщить собранные данные и написать отчет. Соответственно, оглавление (содержание) отчета о прохождении учебной практики (ознакомительной) может быть составлено следующим образом: Введение 1. Общая характеристика предприятия питания. 2. Характеристика организационной и производственной структуры предприятия питания. 3. Технологическая карта для _____ операции (метрдитель/ администратор зала, шеф повар, заведующий производством, хостес, официант, бармен – одна должность на выбор). 4. Анализ качества выполнения операции (указать название конкретной операции действий сотрудников – см.должности в п.3) процесса обслуживания клиентов и предоставления услуг на предприятии питания (см. п.3) 5. Разработка предложений по совершенствованию производственных процессов на предприятии питания. Заключение Список используемых источников Приложения

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Оценочные средства текущего контроля:
- выполнение плана проведения практики

9.2 Промежуточная аттестация

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации путем защиты оформленных отчетов по практике в виде зачета (дифференцированного) с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с занесением результатов в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Порядок прохождения промежуточной аттестации регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

9.3 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по практике** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по практике установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Критерии и шкала оценивания:

Критерий	Шкала (баллы)
Минимум 54 баллов, максимум 100 баллов	
При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя	5 (балл 85-100)
При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые	4 (балл 70-84)

ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя	
Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.	3 (балл 55-69)
Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.	2 (балл 54)

При необходимости для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используются фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся с ОВЗ и инвалидов.