Частное образовательное учреждение высшего образования
«БАЛТИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0CC3CF0002AE27B6433B365BDFC3E534
Владелец: Власова Тамара Ильинична
Действителен: с 18.12.2021 до 18.12.2022

УТВЕРЖДЕНО
Решением Ученого совета
(протокол №02 от 18.10.2021 г.)
Ректор, председатель Ученого совета

_____ (Т.И. Власова)
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная

Направление подготовки: **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Санкт-Петербург
2021

Рабочая программа производственной практики разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. №515; и на основании «Положения о практической подготовке обучающихся», утвержденного в ЧОУ ВО «БАТиП».

СОДЕРЖАНИЕ

1 Вид практики, способ и формы ее проведения
2 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3 Место практики в структуре образовательной программы
4 Объем практики, ее продолжительность
5 Содержание практики
6 Формы отчетности по практике
7 Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики
8 Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для освоения практики
9 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики
10 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике
11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
11.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
11.3 Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
11.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций
12 Приложения

1. Вид практики, способ и формы ее проведения

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретно.

Организация прохождения практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями с учетом действующих профессиональных стандартов.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Целями производственной (преддипломной) практики студентов являются формирование профессиональных умений и навыков, закрепление и развитие общепрофессиональных и профессиональных компетенций, углубленных практических навыков работы; проведение практики на рабочих местах в профильной организации индустрии гостеприимства; предоставление студенту работы (или возможности работы в качестве дублера) на основных должностях работников индустрии гостеприимства по профилю получаемого образования, сбор и анализ практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

Практика направлена на решение следующих задач: обобщение материалов, накопленных обучающимся за предыдущие периоды обучения, овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия индустрии гостеприимства; получение целостного представления о деятельности предприятия индустрии гостеприимства; закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения производственной практики; приобретение навыков самостоятельного решения производственных задач, формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Обучающийся при прохождении практики решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Организационно-управленческая деятельность:

– организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;

– ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы

гостеприимства и общественного питания;

– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Проектная деятельность:

– проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс	*Результаты освоения ОП (содержание компетенции/ индикатора)*	*Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике*		
		знания	*умения*	*навыки*
Универсальные (УК)				
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач: в части УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Методологии поиска, критического анализа и синтеза информации, принципы системного подхода	Проводить поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Навыки поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Принципов выбора оптимальных способов решения задач и достижения поставленных целей, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	принципов социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	навыки осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде

Индекс	*Результаты освоения ОП (содержание компетенции/ индикатора)*	*Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике*		
		знания	*умения*	*навыки*
	УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы			
УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах): в части УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении	Основы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	навыки осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Общепрофессиональные (ОПК)				
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания: в части ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	навыками применения технологических новаций и современного программного обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности: в части ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	теоретические основы обеспечения качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	навыком обеспечения качества услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания: в части: ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-	методы исследование рынка, технологии продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыком исследования рынка и организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Индекс	*Результаты освоения ОП (содержание компетенции/ индикатора)*	*Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике*		
		знания	*умения*	*навыки*
	телекоммуникационной сети Интернет			
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности: в части: ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Методики экономического обоснования решений, принципы экономической эффективности деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности	принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности	навыки принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности: в части: ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Основы российского и международного права, профессиональную нормативно-правовую базу	применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	навыки применения нормативно-правовой базы в соответствии с законодательством РФ и 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: в части: ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	нормативные и правовые основы безопасности обслуживания потребителей; нормы и правила охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности	обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдать выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	навыки обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований норм и правил охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности
профессиональные компетенции обязательные (ПКО)				
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания: ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	применять методы для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

Индекс	*Результаты освоения ОП (содержание компетенции/ индикатора)*	*Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике*		
		знания	*умения*	*навыки*
	ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
ПКО-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере: в части: ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя	современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания	применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания	навык разработки мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания гостиничного предприятия с учетом технологических новаций
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности: в части: ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	теоретические основы проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов	способен проектировать новые гостиничные продукты и туристско-гостиничные комплекса	навык проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов
ПКО-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса: в части: ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	нормативные требования к разработке стандартов подразделений гостиничного предприятия	обеспечивать формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с действующими стандартами в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	методами внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с действующими стандартами в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия
ПКО-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности: ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и	методы прикладных исследований в гостиничной деятельности	применять методы прикладных исследований в гостиничной деятельности	методами прикладных исследований в гостиничной деятельности

Индекс	*Результаты освоения ОП (содержание компетенции/ индикатора)*	*Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике*		
		знания	*умения*	*навыки*
	лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности			
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений: ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Методы и способы расчета и анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, методы принятия управленческих решений	рассчитывает и анализирует затраты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывая эффективные управленческие решения	навыки расчета и анализа затрат деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обоснования эффективных управленческих решений
ПКР-4	Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания: в части: ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания	теоретические основы разработки и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	обеспечивать разработку и реализацию бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разработки и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (преддипломная) практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части образовательной программы и направлена на формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональной компетенций.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

4. Объем практики, ее продолжительность.

Сроки прохождения практики для обучающихся очной, очно-заочной и заочной формы обучения устанавливаются в соответствии с Учебным планом и Календарным учебным графиком на соответствующий учебный год.

Продолжительность практики – **4 недели (6 з.е., 162 астр. ч., 216 акад.ч.).**

5. Содержание практики.

Практика проводится в форме контактной работы.

Содержание практики определяется индивидуальным заданием с учетом специфики деятельности предприятия (учреждения, организации), в которых студенты проходят практику и темой ВКР.

В процессе прохождения практики предполагается формирование и развитие стратегического мышления, системного видения ситуации, умение участвовать в работе группы людей, подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы. Кроме того, она способствует процессу социализации личности обучаемого, усвоению общественных норм, ценностей профессии, а также формированию персональной деловой культуры будущих бакалавров.

При разработке индивидуальных заданий предусматривается соблюдение следующих требований:

- учет уровня теоретической подготовки студента по дисциплинам учебного плана к моменту проведения практики;
- доступность и практическая возможность сбора исходной информации;
- потребности организации, выступающей в качестве базы практики.

Производственная (преддипломная) практика предполагает подготовку аналитических материалов к выпускной квалификационной работе (бакалаврской работе) по предварительно выбранной теме.

Производственная (преддипломная) практика содержит ряд ключевых этапов:

1. Теоретическая подготовка.
2. Практическая работа.
3. Подготовка аналитических материалов.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом подготовки бакалавра и проводится для овладения выпускниками профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора, систематизации и обобщения первичных материалов при выполнении выпускной квалификационной работы. На этом этапе завершается формирование квалифицированного специалиста, способного решать сложные задачи.

В связи с тем, что производственная (преддипломная) практика непосредственно связана с тематикой выпускной квалификационной работы, она должна включать в себя следующие этапы ее реализации:

1. **Теоретический** (*с момента выбора и утверждения темы и до начала самой практики*). Задачами этого этапа является изучение нормативных документов и научных публикаций по соответствующей сфере экономики в целях формирования теоретических представлений об исследуемой проблеме.

2. **Практический** (*собственно практика*). Сбор материалов для получения представления о реальном функционировании хозяйственного механизма или сферы экономики.

3. **Исследовательский** *(с момента окончания практической деятельности и до написания отчета)*. Состоит в сопоставлении теоретических представлений и практических данных для разработки предложений по совершенствованию сложившейся практики.

Количество времени, необходимое для прохождения этапов, студент-практикант определяет самостоятельно с учетом рекомендаций научного руководителя и настоящей программы.

При прохождении преддипломной практики обучающийся знакомится с подразделениями организации и основными подсистемами организации. Обучающийся может использовать материалы отчета предыдущей производственной практики, при этом, он должен скорректировать используемые материалы в соответствии с программой преддипломной практики и изменившимися условиями деятельности организации.

Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

№ п/п	Наименование этапа	Содержание раздела (темы)	Кол-во академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения		
			Кол-во академи-ческих часов всего	В том числе	
				Под руководством преподавателя/ руководителя от предприятия	Самостоятельно
1.	Подготовительный этап, в том числе исследовательская работа	Изучение и обобщение передового отечественного и зарубежного опыта в области планирования деятельности предприятия сферы туризма, разработка предложений по его адаптации и внедрению. Подготовка материалов для выпускной квалификационной работы: работа с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами. Общее ознакомление с местом прохождения практики (профильной организации), правилами внутреннего трудового распорядка, прохождение производственного инструктажа, в т.ч. инструктажа по технике безопасности на рабочем месте; ознакомление с корпоративными стандартами профильной организации и нормативной документацией, регламентирующей деятельность организации. Совместная работа в команде гостиничного предприятия. Осуществление деловой коммуникации с коллективом и клиентами предприятия в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	54	6	48
2.	Производственный этап	Сбор и систематизация необходимой для написания ВКР информации, находящейся в открытом и/или служебном доступе базы практики, анализ плановой, отчетной и учетной	108	6	102

		документации предприятия в зависимости от специфики задач ВКР. При необходимости студент должен самостоятельно организовать и провести сбор информации о конкурентах и потребителях услуг организации (базы практики), а также провести дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п. Участие в работе структурного подразделения организации и выполнение профессиональных задач, поставленных руководителем практики от профильной организации. Изучение деятельности структурного подразделения, выявление сильных и слабых стороны его работы, формирование обоснованных рекомендаций по совершенствованию деятельности.			
3.	Аналитический этап	Обработка, анализ и интерпретация полученных данных с привлечением современных информационных технологий. Формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности профильной организации. Оформление отчета по практике; получение отзывов руководителя практики от профильной организации и научного руководителя.	36	6	30
4.	Отчетный этап	Сдача отчета и подготовка к защите результатов прохождения практики.	18	-	12
ИТОГО			**216**		

6.Формы отчетности по практике

Текущий контроль успеваемости

№ п/п	*Наименование разделов практики*	*Контролируемые компетенции (или их части)*	*Оценочные средства*
1	Подготовительный этап, в том числе исследовательская работа	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,УК-2; УК-3,УК-4.2, УК-4.3, ОПК-1.2, ОПК-3.1; ОПК-6.1, ОПК-7.2; ПКО-4.1; ПКО-5.1; ПКО-6; ПКР-1, ПКР-4.1	Дневник практики (перечень выполненных работ).
2	Производственный этап	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,УК-3,УК-4.2, УК-4.3, ОПК-1.2, ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-6.1, ПКО-2; ПКО-3.3; ПКО-5.1; ПКО-6; ПКР-1, ПКР-4.1	Дневник практики (перечень выполненных работ).
3	Аналитический этап	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4; УК-3,УК-4.2, УК-4.3, ОПК-1.2, ОПК-3.1; ОПК-5.1, ОПК-6.1; ПКО-4.1; ПКО-5.1; ПКР-1, ПКР-4.1	Дневник практики (перечень выполненных работ).
4	Отчетный этап	УК-4.2, УК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-6.1, ПКО-5	Дневник практики (перечень выполненных работ). Характеристика

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме **зачета с оценкой** и фиксирует уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.

Промежуточная аттестация практики проводится путем оценки компетенций, которые освоил обучающийся в ходе прохождения практики, по модели STAR: Situation (Ситуация) — Task (Задача) — Action (Предпринятые действия) — Result (Результат). При использовании данной модели обучающемуся задаются вопросы, направленные на оценку сформированности компетенций, а обучающийся должен продемонстрировать полученные в ходе практики умения и навыки, описав ситуацию и предложив ее решение на примере исследуемого объекта (профильной организации). По каждому направлению подготовки (в случае необходимости по каждой образовательной программе) формируется аттестационная комиссия, состоящая из трех членов: лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу академии с участием ведущих специалистов - представителей работодателей и (или) их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

В зависимости от области профессиональной деятельности, аттестация может включать в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний полученных при изучении программы (теоретическая часть) и в обязательном порядке

должен включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности обучающихся к реализации вида профессиональной деятельности:

- выполнение комплексного практического задания – для оценки готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Технология оценивания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям;

- выполнение серии практических заданий – для оценки готовности к выполнению отдельных трудовых функций (профессиональных компетенций). Технология оценивания: сопоставление параметров продемонстрированной деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Основными отчетными документами обучающегося при этом типе промежуточной аттестации является **отчет**, содержащий титульный лист (приложение №1), индивидуальное задание на практику (приложение №2); дневник практики - краткое содержание выполненных работ и сроки изучения в соответствии с индивидуальным заданием (приложение №3); характеристику, заполненную и подписанную руководителем практики от профильной организации (приложение №4). По итогам аттестации на каждого обучающегося комиссией составляется **аттестационный лист** (приложение №5), содержащий информацию о виде практики, сроках и месте ее прохождения, освоенных компетенциях или их частей, заданных в ходе аттестации вопросах, направленных на оценку сформированности компетенций, характеристику ответов на них и итоговую оценку по практике.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

а) основная литература:

1. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1064623.

2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1023718.

3. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1082307.

б) дополнительная литература:

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925820.

2. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/939765.

3. Статистика туризма: учебник / коллектив авторов; под ред. А.Ю. Александровой. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 464 с. - Сайт

Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/ALEXANDROVA_Statistika.pdf

4. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве: учебное пособие / коллектив авторов; под общ. ред. Е.С. Сахарчук. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с. - Сайт Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/SACHARCHUK_Psihologia.pdf

5. Государственное и муниципальное управление в сфере туризма : учебник / коллектив авторов; под общ. ред. Е.Л. Писаревского. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с. - Сайт Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/BOBKOVA_Gosupravlenie%20v%20turizme.pdf.

6. Ветитнев, А.М. Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг / А.М. Ветитнев, Я.А. Ашкинадзе 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 160 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=544271

7. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430512

8. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/999911.

9. Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. - (Высшее образование). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=320585.

10. Ветитнев, А.М. Применение сбалансированной системы показателей для оценки конкурентоспособности санаторно-курортных организаций: монография / А.М. Ветитнев, А.Н. Задорожняя, 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 112 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=544269.

11. Ветитнев, А.М. Организация санаторно-курортной деятельности: учебное пособие / А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 272 с Режим доступа: http://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/Vetitnev_Organizatsia.pdf

в) Нормативно-правовые акты

1. Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности в РФ» № 132ФЗ от 24.11.96 г. (с изменениями и дополнениями)

2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Постановления Правительства РФ от 09.10.2015 №1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» и №1860 от 18.11.2020 г. «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

4. Федеральный закон от 7 июня 2013 года N 108-ФЗ "О подготовке и проведении в Российской Федерации чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, Кубка конфедераций FIFA 2017 года и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации"

5. «О порядке пребывания на территории Российской Федерации иностранных граждан и лиц без гражданства, прибывающих в Российскую Федерацию в туристических целях на паромах, имеющих разрешения на пассажирские перевозки» Постановление Правительства Российской Федерации от 7 мая 2009 г. N 397

6. «Перечень портов, через которые допускается въезд в Российскую Федерацию иностранных граждан и лиц без гражданства, прибывающих в Российскую Федерацию в туристических целях на паромах, имеющих разрешения на пассажирские перевозки» Утвержден Постановлением Правительства Российской Федерации от 7 мая 2009 г. N 397

7. «Об утверждении положения об установлении формы визы, порядка и условий ее оформления и выдачи, продления срока ее действия, восстановления ее в случае утраты, а также порядка аннулирования визы» Постановление Правительства Российской Федерации от 9 июня 2003 г. N 335 (с изменениями и дополнениями)

8. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

9. Постановление Правления ПФР от 22 июня 2020 г. № 330п «Об утверждении Административного регламента предоставления Пенсионным фондом Российской Федерации государственной услуги по приему заявлений для размещения сведений о транспортном средстве, управляемом инвалидом, или транспортном средстве, перевозящем инвалида и (или) ребенка-инвалида, в федеральной государственной информационной системе "Федеральный реестр инвалидов" (с изменениями на 23 сентября 2020 года)»

10. Приказ Минтруда России от 05 сентября 2017 г. № 659н «Об утверждении профессионального стандарта "Работник по приему и размещению гостей»

11. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2020 года)»

12. Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции (в редакции Федерального закона от 07.01.1999 N 18-ФЗ) (с изменениями на 2 июля 2021 года)»

13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

16. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)

17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)

18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (Переиздание)

19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)

20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (Переиздание)

21. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

22. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (Переиздание)

23. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

24. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу (Переиздание)

25. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям (Переиздание)

26. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний (Переиздание)

27. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания (Переиздание)

28. ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ (Переиздание)

29. ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира (Переиздание)

30. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара (Переиздание)

31. ГОСТ Р 54607.7-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 7. Определение белка методом Кьельдаля (Переиздание)

32. ГОСТ Р 54607.8-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 8. Ускоренные методы контроля (Переиздание)

33. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания (Переиздание)

34. ГОСТ Р 54607.10-2017 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 10. Определение массовой доли общей золы (Переиздание)

35. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания (Переиздание)

36. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

37. ГОСТ Р 55322-2012 Услуги населению. Общие требования к малым средствам размещения для постоянного проживания (Переиздание)

38. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения (Переиздание)

39. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (Переиздание)

40. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания (Переиздание)

41. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания

42. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (Переиздание)

43. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования (Переиздание)

44. ГОСТ Р 57014-2016 Услуги для непродуктивных животных. Услуги по временному содержанию непродуктивных животных. Общие требования (с Изменением N 1)

45. ГОСТ Р 57518-2017 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания

46. ГОСТ Р 57519-2017 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма (Переиздание)

47. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения (с Поправкой)

48. ГОСТ Р 58202-2018 Производственные услуги. Средства индивидуальной защиты людей при пожаре. Нормы и правила размещения и эксплуатации. Общие требования (с Изменением N 1)

49. ОК 034-2014 (КПЕС 2008) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2) (с Изменениями N 1-54, поправками)

8. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для освоения практики

На практике активно используется проблемное обучение, связанное с решением проблем конкретного объекта исследования; исследовательские методы обучения, связанные с самостоятельным пополнением знаний; проектное обучение, связанное с участием обучающихся в реальных процессах, имеющих место в организациях (учреждениях), информационно-коммуникационные технологии, в том числе доступ в Интернет. Обучающиеся имеют возможность дистанционных консультаций с руководителями практики от академии посредством электронной почты.

Совокупность способов проведения научных исследований в рамках практики включает в себя как доступ в сеть Интернет, так и использование программных продуктов для обработки аналитических данных.

При возникновении вопросов обучающийся может получить квалифицированную консультацию у руководителя от Академии.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающимся в период практики предоставляется возможность:

- ознакомиться и изучить имеющиеся на кафедре учебно-методические материалы (рекомендации по организации и проведению практики);
- доступа к информационным ресурсам (статистические базы данных, электронная библиотека);
- сайт профильной организации – базы практики (при наличии).

профессиональным базам данных:

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

1. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/

2. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения https://wciom.ru/database/
3. Официальный сайт Министерства культуры РФ - https://www.mkrf.ru
4. Федеральное агентство по туризму - http://www.russiatourism.ru
5. Российский союз туриндустрии - http://www.rostourunion.ru
6. Российская гостиничная ассоциация - http://www.rha.ru
7. Федерация рестораторов и отельеров России «ФРиО» - http://www.frio.ru
8. Портал индустрии гостеприимства и питания «HoReCa» - http://www.horeca.ru
9. Федеральный перечень туристских объектов - http://www.классификация-туризм.ru
10. Официальный сайт системы интернет-бронирования отелей «Booking.com» - https://www.booking.com
11. Официальный сайт системы бронирования и сравнения цен отелей мира «Trivago» - https://www.trivago.ru
12. Международная туристская биржа (Берлин) - https://www.itb-berlin.de/en/
13. Интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров индустрии гостеприимства и работников сферы «HoReCa» - http://www.hotelier.pr
14. Интернет-портал в сфере гостеприимства в России и СНГ «Frontdesk.ru» - http: //www.frontdesk.ru
15. Интернет-журнал для профессионалов гостиничного бизнеса ««ProОтель» - http://www.prootel.ru
16. Турбизнес на Северо-Западе. Журнал для профессионалов - http://www.tourbusspb.ru

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

1. Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary http://elibrary.ru/
2. Профессиональная база данных Федеральной службы государственной статистики http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/
3. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения https://wciom.ru/database/
4. Российская государственная библиотека http://www.rsl.ru/

информационным справочным и поисковым системам:

– Информационно-правовая база «ГАРАНТ» – http://www.garant.ru/
– Информационно-правовая база «Консультант Плюс» – http://www.consultant.ru/

9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническая база Академии представлена аудиториями для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, кабинетами для самостоятельной подготовки. Аудитории оснащены видеопроекционным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, персональными компьютерами с выходом в сеть Интернет.

Материально-техническая база профильной организации, на которой проводится практика, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Практика обучающихся проводится в профильных организациях (гостиницы и иные средства размещения, санаторно-курортные, спортивно-оздоровительные и рекреационные комплексы, предприятия общественного питания в составе коллективных средств размещения, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта) (далее - профильные организации) различных организационно-правовых форм (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные) или на базе кафедры туризма и гостеприимства БАТиП.

Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие направления подготовки обучающегося профилю деятельности организации (учреждения, предприятия), либо одного из подразделений организации (учреждения, предприятия).

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья

При определении мест прохождения практики обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Разделы практики	*Способы проведения практики*	*Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения*	*Вид и / или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ*
Подготовительный этап, включающий исследовательскую работу	выездная, стационарная	кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС; доступ к информационным ресурсам (электронная библиотека); Microsoft® Office®	профильная организация/ образовательная организация
Производственный этап	выездная, стационарная	кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС; доступ к информационным ресурсам (электронная	профильная организация/ образовательная организация

Разделы практики	*Способы проведения практики*	*Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения*	*Вид и / или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ*
		библиотека); Microsoft® Office®	
Аналитический этап	выездная, стационарная	кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС; доступ к информационным ресурсам (электронная библиотека); Microsoft® Office®	профильная организация/ образовательная организация
Отчетный этап	выездная, стационарная	кабинет для текущего и контроля и промежуточной аттестации	образовательная организация

10.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

1. Microsoft® Office® Professional Plus 2007
2. Aparti HotelDesk
3. ЭБС «Знаниум»
4. Научная электронная библиотека – http://www.elibrary.ru
5. Информационные справочные системы:
   5.1. Информационно-правовая база «ГАРАНТ»
   5.2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

11.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

11.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.

В целях обеспечения единства требований к результатам обучения по практике, используются следующие уровни сформированности компетенции – высокий, средний, низкий. Ниже представлена характеристика планируемых результатов обучения (показателей) для каждого уровня формирования компетенции - владений, умений, знаний, а также представлена шкала оценивания результатов обучения с описанием критериев оценивания.

Уровни сформированности компетенции	***Критерии оценивания уровня***
высокий	– Показывает отличный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – способен предложить собственный подход к реализации умений, перечисленных в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – способен предложить собственный подход к владению основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
средний	– Показывает хороший уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – самостоятельно способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – самостоятельно способен показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
низкий	– Показывает удовлетворительный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя способен показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
не сформирована	– Показывает неудовлетворительный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя затрудняется показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя затрудняется показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции.

Итоговая оценка за практику складывается из оценок: за самостоятельную работу, дневник (перечень выполненных работ) и защиту отчёта.

Итоговая оценка выставляется в зачетную книжку по 5-балльной шкале.

Шкалы оценки результатов

Качество освоения практики	Уровневая шкала	Отметка по 5-балльной шкале
Высокое	Высокий уровень	«отлично» / «5»
Среднее	Средний уровень	«хорошо» /«4»
Низкое	Низкий уровень	«удовлетворительно» / «3»
Не освоено	Не освоено	«неудовлетворительно» /«2»

Критерии оценивания приведены в таблице:

Оценка по практике	Критерии оценивания
«отлично»	- полное и исчерпывающее изложение материала в отчете; - актуальность и достоверность предоставленной в отчете информации; - свободное владение содержанием работы, которая проводилась на практике, четкое понимание ее сущности; - полное знание материала по конкретной проблематике; - умение студента отвечать на проблемные вопросы, связанные с содержанием выполненной работы.
«хорошо»	- неполное изложение материала или неполное соответствие содержания работы требованиям программы практики (75-90 % охвата указанных в программе прохождения практики заданий); - актуальность и достоверность предоставленной в отчете информации; - при защите отчета и ответах на вопросы были допущены незначительные ошибки.
«удовлетворительно»	- неполное изложение материала или неполное соответствие содержания работы требованиям программы практики (50-74 % охвата указанных в программе прохождения практики заданий); - неактуальность или устарелость поданной в отчете информации; - при защите отчета и ответах на вопросы были допущены существенные ошибки.
«неудовлетворительно»	- неполное изложение материала или неполное соответствие содержания работы требованиям программы практики (менее 50 % охвата указанных в программе прохождения практики заданий); - недостоверность поданной в отчете информации; - характер ответов дает основание утверждать, что лицо, которое защищает отчет по практике, неправильно поняло содержание практики и поэтому не отвечает на вопросы по существу, допускает грубые ошибки при ответах на вопросы.

11.2 Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Перечень вопросов (практико-ориентированных заданий) для подготовки к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте общую деятельность предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
2. Правила и последовательность инструктажа по техники безопасности на рабочем месте менеджера предприятия в сфере гостеприимства
3. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
4. Перечислите внешнюю нормативно-законодательную и нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятия в сфере гостеприимства.
5. Перечислите и охарактеризуйте корпоративные стандарты профильной организации и другую нормативную документацией, регламентирующей деятельность предприятия в сфере гостеприимства - объекта преддипломной практики.
6. Назовите и охарактеризуйте источники информации предприятия в сфере гостеприимства, находящиеся в открытом и/или служебном доступе, необходимые для написания ВКР.
7. Перечислите и охарактеризуйте основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность предприятия в сфере гостеприимства - объекта преддипломной практики.
8. Основные проблемы и опасности для предприятия в сфере гостеприимства – объекта практики, вызываемые факторами внешней среды.
9. Перечислите и охарактеризуйте основные факторы внутренней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность - предприятия в сфере гостеприимства объекта преддипломной практики.
10. Проанализируйте и выявите реализуемую конкурентную стратегию и тактику работы предприятия в сфере гостеприимства.
11. Основные проблемы и опасности для предприятия в сфере гостеприимства– объекта практики, вызываемые факторами внутренней среды.
12. Анализ экономического положения и конкретного окружения предприятия в сфере гостеприимства по методике SWOT-анализа.
13. Анализ экономического положения и конкретного окружения предприятия в сфере гостеприимства по методике Pest-анализа.
14. Назовите и охарактеризуйте используемые методы исследования конкурентов и потребителей услуг туристского предприятия (объекта преддипломной практики) и особенности их организации, необходимые для написания ВКР.
15. Обработка, анализ и интерпретация полученных данных исследований с привлечением конкурентов и потребителей услуг предприятия в сфере гостеприимства (объекта преддипломной практики) современных информационных технологий.
16. Охарактеризуйте организацию работы и технологии структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства и выполнение профессиональных задач, поставленных руководителем практики от организации.
17. Выявите сильные и слабые стороны работы структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
18. Сформируйте и обоснуйте практические рекомендации по совершенствованию деятельности работы структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
19. Обобщите изучение передового отечественного и зарубежного опыта в области

планирования деятельности предприятия в сфере гостеприимства, разработки предложений по его адаптации и внедрению.

20. Сформируйте окончательные выводы и рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности предприятия в сфере гостеприимства.

Отчет по практике в установленной форме.

Отчетными документами студентов является Отчет по практике, содержащий:

– титульный лист (приложение №1);

– индивидуальное задание на практику (приложение №2);

– практическая часть (дневник практики) – краткое содержание и сроки изучения тем программы практики (приложение №3);

– характеристику, заполненную и подписанную руководителем практики от организации, не позднее, чем за три дня до назначенного дня защиты (приложение №4);

– исследовательские и (или) аналитические материалы, выполненные в соответствии с программой и индивидуальным заданием на практику (при необходимости).

Отчет должен иметь свою логику построения, последовательность и завершенность.

Структуру и содержание работы, соотношение отдельных ее разделов определяют избранная тема и конкретная потребность в разработке вопросов.

Отчет - самостоятельная творческая работа обучающегося.

Практическая часть включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Общий объем отчета с приложениями – 5 - 15 страниц машинописного текста.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в МО Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Оформление должно соответствовать действующим стандартам:

ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Введен 28 апреля 2008 г. № 95-ст.

ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Введен 2002-07-01.

ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам. Введен 1996-07-01.

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

Контроль успеваемости и качества подготовки обучающихся проводится с целью получения необходимой информации о выполнении ими графика образовательного процесса, установления качества усвоения учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы обучающихся, совершенствования методики проведения занятий в рамках компетентностного подхода.

Оценочные средства

Наименование оценочного средства	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Шкала оценки*
Практическая работа (дневник практики)	Средство проверки владения методами и приемами, изученными на практике	Уровневая шкала
Доклад-сообщение (защита практики)	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов по итогам практики	Уровневая шкала
Характеристика от профильной организации	Определение степени освоения тех или иных компетенций путем проставления экспертных оценок по шкале, представленной в оценочной форме	Уровневая шкала

Методы оценки компетенций

Название метода	*Краткое описание метода*	*Эксперт оценки*
Оценка достигнутых результатов	Устное или письменное описание конкретной работы, выполненной студентом	Руководитель практики от академии
Метод экспертных оценок	Определение степени проявления тех или иных качеств путем проставления экспертных оценок по определенной совокупности шкал, представленных в оценочной форме.	Руководитель практики от профильной организации
Собеседование	В свободной форме или по заранее составленной программе проводится обсуждение планов и результатов работы	Руководитель практики от академии

Промежуточная аттестация проводится в целях проверки усвоения обучающимися практики. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Зачет с оценкой по итогам практики имеет целью всестороннее выявление и оценку теоретических знаний и практических навыков обучающихся и проводится в виде устного опроса по разделам практики и защиты отчета. Вопрос (вопросы) обучающемуся назначается преподавателем.

При оценке теоретических знаний и практических навыков обучающихся учитывается соответствие выполненных работ индивидуальному заданию, характеристика, полученная от профильной организации.

Результаты контроля успеваемости определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость.

Приложение 1

Частное образовательное учреждение высшего образования

«БАЛТИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Кафедра Туризма и гостеприимства

Отчет
по производственной (преддипломной) практике

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Студент: _____
ФИО

Руководитель: _____ _____ _____
оценка подпись уч. степень, уч. звание ФИО

Санкт-Петербург
20__ г.

Приложение 2

Частное образовательное учреждение высшего образования

«Балтийская академия туризма и предпринимательства»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ (ПРЕДДИПЛОМНУЮ) ПРАКТИКУ

Студента(-ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

ОП ВО «43.03.03 Гостиничное дело. Гостиничная деятельность»

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Тема выпускной квалификационной работы:

_____

_____

ЗАДАНИЕ:

Общая часть:

1. Собрать и проанализировать сведения о предприятии, его внешней и внутренней среде (история, организационная структура, продукты/услуги). Проанализировать реализуемую стратегию и тактику работы предприятия в сфере гостеприимства.
2. Провести анализ экономического положения и конкретного окружения по методикам SWOT-/Pest-анализа.
3. Изучить опубликованные статистические данные, данные консалтинговых и информационных агентств в сфере гостеприимства, связанные с темой ВКР, проанализировать полученные результаты.
4. Составить опросные листы для сотрудников или клиентов организации в зависимости от специфики темы ВКР, проанализировать результаты.
5. Выявить ключевые проблемы организации и рассмотреть опыт решения аналогичных задач в отечественной и зарубежной научной литературе и деловой прессе.

Вариативная часть (в соответствии с темой ВКР):

6. _____

_____

_____

_____

_____

Задание принял:

Студент _____ _____

(Фамилия И.О.) (Подпись)

Руководитель практики
от Академии

_____ (Фамилия И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации

_____ (Фамилия И.О.)

Приложение 3

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

_____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

_____

Должность, ф.и.о. непосредственного руководителя практики от профильной организации _____

_____

УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Сроки выполнения работ	**Виды выполняемых работ***

*** заполняется в соответствии с индивидуальным заданием.**

Студент – практикант _____ / _____ /

Подпись /расшифровка подписи/

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики
от Академии

_____ (Фамилия И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации

_____ (Фамилия И.О.)

М.П.

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(преддипломной практике)

Студент _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

проходил практику в _____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики: _____

За время прохождения производственной практики (**преддипломной**) студент показал следующий уровень освоения **универсальных** компетенций:
способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1) (в части УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4) (в части УК-4.2 Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках; УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

общепрофессиональных компетенций:
Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1) (в части ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3) (в части ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4) (в части ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5) (в части ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6) (в части ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7) (в части ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

профессиональных компетенций:

Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПКО-3) (в части ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен проектировать объекты профессиональной деятельности (ПКО-4) (в части ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПКО-5) (в части ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ПКО-6)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКР-1)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКР-4) (в части ПКР-4.1 Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания)

Высокий уровень ☐
Средний уровень ☐
Низкий уровень ☐

Универсальные компетенции освоены / не освоены
(ненужное зачеркнуть)

Общепрофессиональные компетенции освоены / не освоены
(ненужное зачеркнуть)

Профессиональные компетенции освоены / не освоены
(ненужное зачеркнуть)

Руководитель практики от профильной организации

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (ФИО)

М.П. (при наличии)

Частное образовательное учреждение высшего образования

«Балтийская академия туризма и предпринимательства»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной (преддипломной) практике

«_____» _____ 20___г.

ОП ВО «43.03.03 Гостиничное дело. Гостиничная деятельность»

Состав комиссии:

Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность

Секретарь комиссии: Фамилия И.О.

Ф.И.О. студента (ки) _____

форма обучения _____ курс ____

Профильная организация: _____

Период прохождения практики с «____» _____20__ г. по «____» _____ 20___ г.

На защиту представлены следующие материалы:

1. Задание на практику: есть / нет
2. Характеристика от руководителя практики: есть / нет
3. Дневник практики: есть / нет

Перечень вопросов (практико-ориентированных заданий):

_____

_____

_____

_____

Общая характеристика ответа студента:_____

_____

_____

Результаты контроля освоения компетенций:

Код	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	ОПК-1	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6
Отметка об освоении									
Код	ОПК-7	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПКР-1	ПКР-4	
Отметка об освоении									

Итоговая оценка _____

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

_____

_____

Секретарь комиссии _____