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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
032B707E0010AD81964D2CA29F8E16B629
Владелец: Власова Тамара Ильинична
Действителен: с 20.04.2021 до 31.12.2021

**УТВЕРЖДЕНО**

решением Ученого совета
(протокол №06 от 15.04.2019 г.)

**ИЗМЕНЕНО**
решением Ученого совета
(протокол №02 от 19.10.2020 г.)
Ректор, председатель Ученого совета

_____ (Т.И. Власова)

М.П.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики:
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Уровень образования – магистратура

(НОВАЯ РЕДАКЦИЯ)

Санкт-Петербург
2020

**Программа производственной практики** разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558; с учетом Профессиональных стандартов: «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 282н от 07 мая 2015 г., «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 281н от 07 мая 2015 г., и на основании «Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы магистратуры», 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 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
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
11.3 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 практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

**Тип практики*:*** практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности.

**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.

***Цель практики*** – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков разработки и внедрения системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества, контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон, навыками планирования и представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики: профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

| *Код* | *Результаты освоения ОП (содержание компетенции)* | *Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике* | | |
|---|---|---|---|---|
| | | *Знать* | *Уметь* | *Владеть* |
| **Универсальные (УК)** | | | | |
| УК-5 | Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах | анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия в устных и письменных формах для решения задач профессиональной | навыками анализа разнообразия культур и применять их в процессе межкультурного взаимодействия в устных и письменных формах для решения задач профессиональной |

| *Код* | *Результаты освоения ОП (содержание компетенции)* | *Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике* | | |
|---|---|---|---|---|
| | | *Знать* | *Уметь* | *Владеть* |
| | | | деятельности | деятельности |
| **Общепрофессиональные (ОПК)** | | | | |
| ОПК-3 | Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | | | |
| ОПК-3.1 | Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-3.2 | Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | навыками внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-3.3 | Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон | соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованы сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания | контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон | навыками контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон |
| ОПК-6 | Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | | | |
| ОПК-6.1 | Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности | навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности |
| ОПК-6.2 | Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

| *Код* | *Результаты освоения ОП (содержание компетенции)* | *Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практике* | | |
|---|---|---|---|---|
| | | *Знать* | *Уметь* | *Владеть* |
| ОПК-6.3 | Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях | навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях |
| **Профессиональные (ПК)** | | | | |
| ПКО-5 | Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | | |
| ПКО-5.2 | На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | навыками на основе использования научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |

## 3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика относится к Блоку 2 «Практики» **обязательной части** образовательной программы и направлена на формирование общепрофессиональных компетенций и профессиональной компетенции.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

## 4. Объем практики, ее продолжительность.

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

Производственная практика проводится на 1-м курсе, в 2 семестре.

Продолжительность практики – **6 недель (9 зачетных единиц, 324 академических часа или 243 астрономических часов)**.

## 5. Содержание практики.

**Содержание практики** определяется индивидуальным заданием с учетом

специфики деятельности профильной организации, в которых обучающиеся проходят практику.

Содержание основных этапов прохождения практики (подготовительный, исследовательский, аналитический и заключительный) определяются индивидуальным заданием, графиком прохождения практики и программой практики.

*В период подготовительного этапа:*

– проводится организационное оформление практики, включающее: инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с местом прохождения практики;

– разрабатываются и выдаются индивидуальные задания на практику, определяется предмет исследования и круг изучаемых тем программы практики, устанавливается порядок, сроки и объемы проведения необходимых теоретических и экспериментальных исследований, наблюдений и расчетов.

*Исследовательский этап включает:*

– сбор и систематизацию необходимой статистической информации об изучаемом объекте, выявление его состояния, закономерности и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации;

– дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, и т.п.

*Аналитический этап предполагает:*

– изучение сущности и причин сложившейся хозяйственной ситуации изучаемого социального процесса на основе экспресс-анализа, комплексного анализа экономической деятельности т.п.;

– получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания;

– оценку влияния различных факторов внешней среды на эффективность экономической деятельности на предприятиях;

– краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием.

*Заключительный этап включает:*

– формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработку конкретных решений, предложений по повышению эффективности работы т.д.;

– оформление отчета по практике;

– получение отзывов руководителя практики от профильной организации и руководителя практики от академии.

Количество времени, необходимое для прохождения этапов, обучающиеся определяет самостоятельно с учетом рекомендаций руководителя практики от академии и настоящей программы.

При разработке индивидуальных заданий предусматривается соблюдение следующих требований:

– учет уровня теоретической подготовки обучающегося по дисциплинам учебного плана к моменту проведения практики;

– доступность и практическая возможность сбора исходной информации;

– потребности организации, выступающей в качестве базы практики.

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

| № п/п | Наименование раздела | Содержание раздела (темы) | Кол-во академических часов, отводимых на каждый вид работ |
|---|---|---|---|
| 1. | Исследовательский | Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | 54 |
| | | Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия | 54 |
| | | Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц | 54 |
| 2. | Проектно-аналитический | Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности | 54 |
| | | Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 54 |
| | | Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике | 54 |
| Итого | | | **324** |

## 6.Формы отчетности по практике

### Текущий контроль успеваемости

| *№ п/п* | *Наименование разделов практики* | *Контролируемые компетенции (или их части)* | *Оценочные средства* |
|---|---|---|---|
| 1 | Исследовательский | УК-5, ОПК-3, ОПК-6, ПКО-5.2 | Дневник практики (перечень выполненных работ) |
| 2 | Проектно-аналитический | УК-5, ОПК-3, ОПК-6, ПКО-5.2 | Дневник практики (перечень выполненных работ). Характеристика |

### Промежуточная аттестация

**Промежуточная аттестация** проходит в форме **зачета с оценкой,** фиксирует уровень достижения планируемых результатов обучения по практике и представляет собой **защиту отчета**. Отчет по производственной практике включает в себя:

1) индивидуальное задание по практике;
2) дневник практики – краткое содержание выполненных работ и сроки изучения в соответствии с темами программы практики;
3) характеристику, заполненную и подписанную научным руководителем;
4) исследовательские и аналитические материалы, выполненные в соответствии с программой и индивидуальным заданием на практику (при необходимости).

## 7.Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

**Учебная литература:**

1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&book=937927
3. Актуальные проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: сборник научных трудов по материалам X международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе». – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 159 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535340

## 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 производственной практики);

- доступа к информационным ресурсам (статистические базы данных, электронная библиотека);
- сайт профильной организации – базы практики (при наличии).

а) нормативные документы:

- Федеральный закон РФ № 273 ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1383 от 27.11.2015 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования».
- Трудовой кодекс РФ.
- Устав БАТиП.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы магистратуры, утвержденное в БАТиП.

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- портал про гостиничный бизнес http://prohotel.ru/
- информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации http://hotelstat.ru/
- сообщество профессионалов гостиничного бизнеса http://www.frontdesk.ru/
- медиадом «Планета отелей» http://hotelsinfoclub.ru/
- Российская гостиничная ассоциация http://rha.ru/
- сервер «Российской газеты» www.rg.ru

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

- Государственное учреждение при Президенте Российской Федерации «Исследовательский центр частного права» http://www.privlaw.ru/
- Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary http://elibrary.ru/
- Материалы ассоциации «Открытая наука» http://cyberleninka.ru/
- Институт научной информации по общественным наукам РАН http://www.inion.ru/
- Российская государственная библиотека http://www.rsl.ru/
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (http://www.gost.ru.)

***профессиональным базам данных***:

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

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения https://wciom.ru/database/

3. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/

4. Научная электронная библиотека – http://www.elibrary.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 различных организационно-правовых форм (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные) коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях 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* |
|---|---|---|---|
| Исследовательский | стационарная, выездная | кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС, доступ к информационным ресурсам (электронная библиотека); Microsoft® Office® | образовательная организация / профильная организация |
| Проектно-аналитический | стационарная, | кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный | 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* |
|---|---|---|---|
| | выездная | выходом в сеть Интернет и ЭИОС;<br>кабинет для текущего и контроля и промежуточной аттестации<br>Microsoft® Office® | профильная организация |

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

1. Microsoft® Office® Professional Plus 2007
2. ЭБС «Знаниум»
3. Научная электронная библиотека – http://www.elibrary.ru
4. Информационные справочные системы:
   4.1. Информационно-правовая база «ГАРАНТ»
   4.2. 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;<br>– способен предложить собственный подход к реализации умений, перечисленных в разделе «уметь» соответствующей компетенции;<br>– 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;<br>– самостоятельно способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции;<br>– 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;<br>– под руководством преподавателя способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции;<br>– 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;<br>– под руководством преподавателя затрудняется показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции;<br>– 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;<br>- актуальность и достоверность предоставленной в отчете информации;<br>- свободное владение содержанием работы, которая проводилась на практике, четкое понимание ее сущности;<br>- полное знание материала по конкретной проблематике;<br>- умение обучающегося 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);<br>- актуальность и достоверность предоставленной в отчете информации;<br>- 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);<br>- неактуальность или устарелость поданной в отчете информации;<br>- 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);<br>- недостоверность поданной в отчете информации;<br>- 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.

**Пример типового задания**

**1. Раздел «Исследовательский».**

1.1 Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

*Задание:* 1. Рассмотреть систему менеджмента качества современных организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Подробно изучить и охарактеризовать применяемую на конкретном предприятии систему менеджмента качества согласно индивидуальному заданию.

*Требования к содержанию отчетных материалов:* перечень национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с краткими характеристиками; анализ и оценка системы менеджмента качества конкретного предприятия.

1.2 Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия.

*Задание:* 1. Рассмотреть применяемые на конкретном гостиничном предприятии нормативно-правовые акты и профессиональные стандарты.

2. Подробно изучить и проанализировать определенный профессиональный стандарт гостиничного предприятия согласно индивидуальному заданию.

*Требования к содержанию отчетных материалов:* перечень нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов с краткими характеристиками; анализ и оценка профессионального стандарта согласно индивидуальному зданию.

1.3 Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц

*Задание:* 1. Проанализировать основные характеристики гостиничного предприятия согласно Положению о классификации гостиниц[1] и сделать выводы об отнесении гостиничного предприятия к конкретной категории[2].

2. Провести балльную оценку гостиничного предприятия, персонала[3], номеров и сделать выводы об их соответствии предъявляемым требованиям[4].

*Требования к содержанию отчетных материалов:* Оценочные листы по форме протоколов обследования[3].

**2. Раздел «Проектно-аналитический».**

2.1 Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

*Задание:* 1. Составить план научно-прикладных исследований в сфере

[1] Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"
[2] Приложение № 5 к Положению о классификации гостиниц
[3] Приложение № 6 к Положению о классификации гостиниц
[4] Приложения № 7-12 к Положению о классификации гостиниц

профессиональной деятельности.

2. Представить результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

*Требования к содержанию отчетных материалов*: План научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. Результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщения, научной статьи или доклада на научную конференцию.

2.2 Приобретение навыков проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

*Задание:* 1. Изучить стратегические направления развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Получить навыки разработки стратегических решений по развитию предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

*Требования к содержанию отчетных материалов*: характеристика стратегических направлений развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; стратегические решения по развитию предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

2.3. Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике.

*Задание:* Обобщить полученную в ходе производственной практики аналитическую информацию. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность избранной темы и план исследования. Написать отчет по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем.

*Требования к содержанию отчетных материалов:* Библиографический список исследования, актуальность избранной темы исследования и план исследования. Отчет по производственной практике в установленной форме.

Отчетными документами обучающихся является Отчет по производственной 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 профильной организации (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 практики от академии оценить уровень развития общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Общий объем отчета с приложениями – 10 - 20 страниц машинописного текста.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в MO 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 обучающегося | 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 | Руководитель практики |

| *Название метода* | *Краткое описание метода* | *Эксперт оценки* |
|---|---|---|
| | программе проводится обсуждение планов и результатов работы | 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»

**ОТДЕЛЕНИЕ АСПИРАНТУРЫ И МАГИСТРАТУРЫ**
**КАФЕДРА _____**

**Отчет по производственной практике**
**(практике по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности)**

**Направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»**

**Студент**: _____
ФИО

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

Санкт-Петербург
201__ г.

**Приложение 2**

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
## НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Студента(-ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки **43.04.03 Гостиничное дело**

ОП ВО «43.04.03 Гостиничное дело. Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

### ЗАДАНИЕ:

1. Рассмотреть систему менеджмента качества современных организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Подробно изучить и охарактеризовать применяемую на конкретном предприятии систему менеджмента качества согласно индивидуальному заданию.
2. Рассмотреть применяемые на конкретном гостиничном предприятии нормативно-правовые акты и профессиональные стандарты. Подробно изучить и проанализировать определенный профессиональный стандарт гостиничного предприятия согласно индивидуальному заданию.
3. Проанализировать основные характеристики гостиничного предприятия согласно Положению о классификации гостиниц и сделать выводы об отнесении гостиничного предприятия к конкретной категории. Провести балльную оценку гостиничного предприятия, персонала, номеров и сделать выводы об их соответствии предъявляемым требованиям.
4. Составить план научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. Представить результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.
5. Изучить стратегические направления развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Получить навыки разработки стратегических решений по развитию предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
6. Обобщить полученную в ходе производственной практики аналитическую информацию. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность избранной темы и план исследования. Написать отчет по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем.

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**
**производственной практики студента**

_____

*(фамилия, имя, отчество)*

**УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ**

| **Сроки выполнения работ** | **Виды выполняемых работ** |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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

Студент _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

проходил практику в _____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики: _____

За время прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности) студент показывает следующий уровень освоения **универсальных** компетенций:

Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5)

**Высокий уровень** ☐
**Средний уровень** ☐
**Низкий уровень** ☐

**общепрофессиональных** компетенций:

Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3)

**Высокий уровень** ☐
**Средний уровень** ☐
**Низкий уровень** ☐

Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6)

**Высокий уровень** ☐
**Средний уровень** ☐
**Низкий уровень** ☐

**профессиональных** компетенций:

Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-5 (части ПКО-5.2 На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы 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)