

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан гуманитарного
факультета

А.М. Сабирзянов

Протокол заседания совета

факультета № 7

от «13» марта 2026 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(сервисная практика)

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Профиль/специализация	Управление объектами гостротуризма
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год набора	2026

Казань

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи практики
 2. Вид практики, способы и формы ее проведения
 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
 4. Место практики в структуре образовательной программы
 5. Объем практики и ее продолжительность
 6. Содержание практики
 7. Формы отчетности по практике
 8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
 9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
 10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
 11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики
- Приложения
- Приложение 1. Фонд оценочных средств по практике
- Приложение 2. Титульный лист отчета по практике

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Производственная практика (сервисная практика) является важной частью практической подготовки бакалавров по направлению подготовки «Туризм», предполагающей формирование у студентов целостного представления об организации и содержании профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания.

Цель производственной практики (сервисная практика) по направлению подготовки 43.03.02 Туризм: приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний по пройденным курсам, выполнение индивидуального задания по практике и сбор материалов для написания курсовой работы бакалавра.

Задачи производственной практики (сервисной практики):

- формирование компетенций, соотносенных с видами и задачами профессиональной деятельности обучающегося;
- углубление и закрепление теоретических знаний, применение их на практике;
- изучение особенностей работы предприятия, оказывающего услуги общественного питания населению;
- овладение различными формами и методами индивидуальной и групповой работы в коллективе;
- стимулирование интереса к научно-исследовательской работе в сфере гастротуризма с использованием методов наблюдения, анализа, обобщения передового опыта и др.
- овладение профессиональными умениями, навыками самостоятельного ведения работы; приобретение умений и навыков самостоятельной работы с клиентами;
- овладение техниками общения, оказания услуги, методами индивидуального воздействия на клиента;
- овладение методами решения типовых организационно-управленческих задач; программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами интернет-технологий, в том числе с применением искусственного интеллекта.
- развитие ответственного отношения к выполнению своих обязанностей;
- формирование профессионально-значимых качеств личности, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе специалиста сферы туризма.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Тип производственной практики – производственная практика (сервисная практика).

Способ проведения производственной практики – стационарная и выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположен университет. Практика так же считается стационарной, если студент проходит ее по месту трудовой деятельности (как правило, это касается студентов заочной формы обучения).

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практик и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположен университет.

При проведении выездных практик по инициативе обучающихся оплата проезда к месту проведения практик и обратно, а также дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточное), за каждый день практики, включая нахождение в пути к месту практики и обратно, оплачивается профильной организацией, на базе которой студент проходит практику или самим обучающимся.

Местом проведения производственной практики является сеть ресторанов «Тюбетей» (ООО «ТЮБЕТЕЙ УК» Договор 140/01-24 от 03.04.2024 года).

Форма проведения – дискретно по видам практик путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени. Производственная практика (сервисная практика) реализуется на 2 курсе очного обучения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики (сервисная практика) у обучающегося должны сформироваться компоненты следующих компетенций:

Универсальные	
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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Общепрофессиональные	
ОПК-4	Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Профессиональные	
ПК-12	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гостротуризма
ПК-14	Способен организовывать взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами с учетом их национальных, корпоративных и иных особенностей, а также социально-культурных норм деловых и межличностных коммуникаций при предоставлении услуг в сфере гостротуризма

В результате прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- действующее законодательство РФ, регулирующее отношения в сфере гостротуризма; трудовое законодательство РФ;
- порядок рассмотрения споров в сфере предоставления услуг общественного питания;
- основы финансового, бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания; понимает, как осуществляется процесс ценообразования;
- основы маркетинговой деятельности предприятия общественного питания;
- основные подходы к сегментации потребителей, к оценке конкурентов;
- основные факторы, влияющие на продвижение услуг организации питания;

- сущность коррупции как социально-правового явления;
- современные способы упаковывания пищевых продуктов;
- современные технологии сервиса, материальные ресурсы, документацию в процессе предоставления услуг на предприятии питания;

уметь:

- ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания;
- компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, возникающих в связи с исполнением профессиональных обязанностей, находить необходимую НПД и применять ее в профессиональной деятельности;
- проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону;
- сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания;
- рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания;
- рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения;
- выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов;
- применять методы формирования и продвижения продукта, соответствующего запросам потребителей;

владеть:

- навыками работы с законодательными и иными нормативно-правовыми актами в сфере общественного питания;
- методикой самостоятельного применения действующего законодательства и правоприменительной практике в сфере общественного питания;
- навыками выбора показателей экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания
- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени;
- технологиями продвижения услуг общественного питания.

Основные навыки могут быть использованы в написании курсовой работы и в практической деятельности.

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по практике
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. Определяет и формулирует круг задач в рамках поставленной цели	УК-2.1 В.1 Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности УК-2.1 У.1 Умеет ставить цели и формулировать задачи для поэтапной реализации проекта
УК-2.2. Выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, планирует ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	УК-2.2 У.2 Умеет определять оптимальные способы решения поставленных задач проекта УК-2.2 В.2 Владеет навыками планирования результатов проектной деятельности и возможных сфер их применения, в том числе для решения социально значимых задач

УК-2.3. Планирует и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм и форм контроля	УК-2.3 У.3 Умеет оценивать потребность в ресурсах, использовать имеющиеся ресурсы и ограничения для достижения эффективных результатов проектной деятельности, в том числе для решения социально значимых задач УК-2.3 В.3 Владеет навыками проектирования задач, выбирая оптимальный способ ее решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	УК-3.1 У.1 Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде, устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе УК-3.1 В.1 Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды
УК-3.2. Взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, при этом анализирует возможные последствия личных действий и несёт ответственность за общий результат	УК-3.2 У.2 Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели, определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды УК-3.2 В.2 Владеет инструментами формирования командного духа и структуры команды
УК-3.3. При социальном взаимодействии и реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения и интересы других участников на основе принципов бесконфликтного поведения	УК-3.3 У.3 Умеет использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия группового или командного решения УК-3.3 В.3 Владеет навыками межличностного взаимодействия и разрешения конфликтных ситуаций
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей и политических предпочтений в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	УК-5.3 У.4 Умеет находить и использовать информацию о социокультурных особенностях различных социальных групп необходимую для успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в т.ч. и в области волонтерской деятельности УК-5.3 В.4 Владеет навыками конструктивного взаимодействия с различными социальными группами с учетом их социокультурных особенностей необходимых для успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в т.ч. и при помощи организации и реализации волонтерской деятельности; навыками проведения конкретного социологического исследования в том числе с использованием цифровых технологий

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
УК-10.1 Формирует и определяет моральные и нравственные принципы и личностные качества неприятия коррупционного и иного противоправного поведения	УК-10.1 У.3 Умеет аргументировать, формулировать и критически оценивать варианты управленческих решений, обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий противодействия коррупции УК-10.1 В.2 Владеет навыками применения полученных знаний для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению; методикой самостоятельного изучения и анализа мер (способов), способных осуществлять предупреждение правонарушений в коррупционной сфере в процессе применения законодательства
ОПК-4. Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	
ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка туристских услуг	ОПК-4.1 У.1 Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания ОПК-4.1 В.1 Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ОПК-5.3 Способен анализировать экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	ОПК-5.3 У.7 Умеет осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	ОПК-6.1 У.1 Умеет ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания ОПК-6.1 В.1 Владеет навыками работы с законодательными и иными нормативно-правовыми актами в сфере общественного питания
ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.2 У.4 Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать
ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма	

ПК-12.3 Осуществляет проектную деятельность в сфере гастротуризма и формирует продукт в соответствии с требованиями потребителей разных социальных групп	ПК-12.3 У.7 Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ ПК-12.3 У.8 Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме ПК-12.3 В.5 Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма
ПК-14. Способен организовывать взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами с учетом их национальных, корпоративных и иных особенностей, а также социально-культурных норм деловых и межличностных коммуникаций при предоставлении услуг в сфере гастротуризма	
ПК-14.1 Учитывает в процессе делового общения корпоративные и иные особенности потребителей, партнеров и других заинтересованных сторон, а также социально-культурные нормы бизнес-коммуникаций	ПК-14.1 У.1 Умеет применять знания особенностей психологии и этики делового общения при взаимодействии с потребителями и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания
ПК-14.2 Организует взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с учетом национальных особенностей оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-14.2 У.2 Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере ПК-14.2 В.2 Владеет формами и методами межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика (сервисная практика), относится к обязательной части блока 2 учебного плана подготовки по направлению 43.03.02 Туризм.

Прохождению производственной практики предшествует теоретическая подготовка в рамках лекционных курсов «Бухгалтерский учет и налогообложение на предприятиях общественного питания», «Деловой иностранный язык в профессиональной сфере», «Иностранный язык (второй)», «Маркетинг на предприятиях общественного питания», «Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания», «Межкультурные коммуникации», «Методы научных исследований», «Основы противодействия экстремизму, терроризму и коррупционному поведению», «Основы гастрономического туризма», «Упаковка продуктов общественного питания», «Основы предпринимательства», «Основы проектной деятельности», «Психология и этика делового общения».

Теоретические знания и часть умений соответствующих компонентов компетенций, сформированных на дисциплинах, предшествующих практике, являются базовыми для последующего формирования умений и навыков на производственной практике.

Формирование компонентов компетенций в результате прохождения производственной практики необходимо для дальнейшего успешного усвоения содержания дисциплин «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП», «Бережливое производство», «Документационное обеспечение управления предприятиями общественного питания», «Информационные системы и технологии на предприятиях общественного питания», «Кадровый аудит и консалтинг», «Логистика», «Менеджмент в общественном

питании», «Связи с общественностью», «Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Экономика предприятий питания».

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость производственной практики (сервисной практики) составляет 9 зачетных единиц (324 часа), включая 28 часов на контактную работу с обучающимися.

Объем практики и ее продолжительность (очная форма)

Название	Курс	Трудоемкость (зачетные единицы)	Кол-во недель	Часы/ контактные часы
Производственная практика	2	9	6	324/28

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Во время прохождения производственной практики (сервисной практики) студенты выполняют отдельные виды работы по программе, согласованной с руководителем практики.

Содержание практики предполагает опору на теоретические знания студентов и нацелено на совершенствование их практических умений.

Оно включает:

- изучение и анализ основных направлений деятельности предприятия сферы общественного питания; специфики деятельности предприятия;
- практическое исследование и теоретическое осмысление и особенностей работы учреждений сферы общественного питания; опыта работы с различными категориями граждан;
- «погружение» в профессиональную деятельность работника индустрии сферы обслуживания, которое предполагает анализ работы предприятия питания; анализ работы конкретного специалиста учреждения (службы, подразделения); помощь в организации и проведении мероприятий (по плану учреждения); самостоятельное выполнение индивидуальных заданий и задач.

Руководитель практики от организации обязан:

1. Обеспечить студента рабочим местом;
2. Консультировать студента по вопросам практики;
3. По окончании практики составить отзыв о результатах прохождения студентом практики. Заверить отзыв подписью и печатью организации.

Права и обязанности студента-практиканта

Во время прохождения производственной практики студент-практикант имеет право:

1. На использование материальной базы организации и ВУЗа.
2. Вносить предложения и рекомендации по проведению практики.
3. На получение консультации и инструктажа от руководителя практики.

В соответствии с планом практики студент обязан:

1. Отмечать явку на базу практики у руководителя практики от организации;
2. Соблюдать трудовую дисциплину и установленные в учреждении правила внутреннего распорядка;
3. Регулярно производить записи в дневнике практики;

4. Оформить в соответствии с требованиями отчет о результатах практики;
5. Предоставить в установленные сроки отчетную документацию по практике.
6. Выступить с докладом на защите по практике по результатам прохождения практики.

Структура и этапы производственной практики:

Этапы	Виды деятельности	Формы отчетности	Трудоемкость (ак.час)	
			Конт. часы	Самост. работа студентов
Подготовительный этап. 1. Установочная конференция, Знакомство с целями, задачами, содержанием и режимом практики. Обсуждение заданий на практику. Консультация по подготовке итоговых Знакомство с базой практики.	Участие в установочной конференции, прохождение инструктажа по технике безопасности; знакомство с руководителем практики; ознакомление с программой практики.	Оформить в отчете цель и задачи практики.	6	8
2. Планирование деятельности. Определение целей, задач деятельности студента и их конкретизация в рамках принимающего на практику учреждения.	Совместно с руководителем составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков.	Оформить в отчете график индивидуальной работы.	6	34
Основной этап 1. Сбор, обработка и интерпретация информации согласно заданию и плану работы.	Выявить и отразить в отчете: -изменения в законодательстве, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания; -потребности населения в товарах и услугах предприятия, формы и методы работы с потребителями и партнерами; -потребности населения в услугах предприятия и т.д.	Зафиксировать в отчете общие сведения: об особенностях работы учреждений, организаций; об их истории, кадровом составе, функциях; о профессиональных обязанностях специалиста сервиса.	0	90
2. Самостоятельная деятельность (работа).	1. Помощь в оказании услуг специалисту в	Зафиксировать в отчете общие	4	148

Анализ работы предприятия сферы туризма в рамках тематики курсовой работы	организационных, управленческих видах деятельности; 2. Участие в работе службы (выполнение конкретных поручений). 3. Изучение технологических особенностей работы специалиста предприятия сферы общественного питания. 4. Проведение формирующего эксперимента в соответствии с темой курсовой работы. 5. Исследование проблем в соответствии с темой курсовой работы. 6. Исследование возможностей и поиск путей оптимизации работы в соответствии с темой курсовой работы. 7. Разработка практических рекомендаций по улучшению работы в соответствии с темой курсовой работы.	сведения: об особенностях работы предприятия гастротуризма		
Заключительный этап 1.Обобщение и анализ итогов практики	1. Анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста сферы туризма. Обобщенная рефлексия итогов практики. 2. Обобщение систематизация полученных результатов. 3. Подготовка итоговых отчетных документов. 4. Подготовка выступления на итоговой конференции.	Изложить в свободной форме свои впечатления и пожелания. Перед итоговой конференцией сдать дневник практики и отчет по практике руководителю практики.	8	12
2.Промежуточная аттестация (зачет)	По окончании практики студенты должны принять участие в итоговой конференции	Защита практики, анализ отчета и отзыва руководителя практики	4	4
			28	296
Итого:		324 часа		

Задания для самостоятельной работы студентов

Задание 1

1. Изучить программу производственной практики.
2. Разработать индивидуальный план работы на время прохождения практики.
3. Ознакомиться с правилами техники безопасности на предприятии.

Задание 2

Составить перечень основных нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность предприятия (с указанием изменений действующего законодательства в сфере общественного питания).

Задание 3

1. Изучить и дать характеристику сегмента рынка предприятия.
2. Описать формами и методами межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания.
3. Проанализировать отзывы гостей за предыдущий и текущий год.
4. Выполнить анализ потребности населения в услугах предприятия гастротуризма, оформить в виде анкеты и отчета, по проведенному исследованию.

Задание 4

1. Проанализировать опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Изучить и описать инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации.

Задание 5

Изучение и анализ опыта работы сотрудников данного предприятия.

Студентам рекомендуется: изучить специфику работы одного из сотрудников предприятия (службы), помощником которого они назначены. С помощью методов наблюдения, беседы, интервью, анализа документов и материалов работы следует получить информацию, дающую возможность проанализировать и обобщить опыт работы специалиста.

1. Изучаемый объект _____ (менеджер, специалист...)
2. Квалификационные требования, предъявляемые к сотруднику данной службы.
3. Требования к опыту практической работы.
4. Особые условия допуска к работе.
5. Функциональные обязанности.
6. Необходимые знания и умения.
7. График работы.
8. Условия труда.
9. Социальные гарантии.
10. Методы мотивации.
11. Трудности, противоречия, «слабые звенья».
12. Степень надежности и стабильности результатов, их соответствие критериям, в какой степени (% высокий, средний, низкий):
 - а) успешности осуществляемой деятельности;
 - б) развитие личности;
 - в) здоровья, физического развития, заболеваемости, социальной адаптации и престижа;
 - д) психологического комфорта.

Задание 6

Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста сферы туризма (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации услуг предприятия. В случае

выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.

Задание 7

Проанализировать свою деятельность за период практики, составить отчет о прохождении практики с выводами и предложениями по совершенствованию

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Организационными условиями производственной (сервисной) практики являются:

1. Приказ деканата университета о проведении практики: указывается срок прохождения практики, прилагается список распределения студентов по базам практики.
2. Назначение руководителей практики от университета.
3. Назначение руководителей практики от организации из числа опытных работников структурных подразделений базы практики.
4. Проведение установочной конференции со студентами, где их знакомят с приказом деканата, проводят инструктаж о прохождении производственной практики, конкретизируют место прохождения практики и знакомят с программой практики.

При направлении студентов на практику им выдаются следующие документы:

1. Дневник прохождения практики.
2. Договор на проведение производственной практики.

Отчетная документация студентов:

1. Дневник практики. В период практики студент регулярно ведет дневник практики. Записи должны отражать содержание работ, выполненных в течение дня, краткое описание событий дня.

В дневнике практики обязательно должны быть указаны:

- вид практики;
- место прохождения практики;
- индивидуальное задание на практику;
- наименование предприятия (место прохождения практики);
- заполненный календарный план прохождения отдельных этапов практики, в котором отражены действия студента;
- отзыв руководителя практики от организации;
- подпись и печать с места базы практики и от университета.

2. Отчет о практике.

В период прохождения практики студентом оформляется материал к отчету в соответствии с требованиями к его содержанию.

Структура отчета предусматривает логическую связь с основными этапами прохождения практики. Отчет выполняется в свободной форме, но должен в себя включать цели и задачи практики, анализ результатов работы и выводы по результатам практики.

Объем отчета составляет 10-15 печатных страниц (без учета приложений).

Порядок предоставления на кафедру и защита отчета по практике:

По итогам производственной практики студенты сдают зачет.

Зачет выставляется на основании следующих критериев:

- отчета о результатах практики;
- отзыва на студента с места базы практики;
- защиты отчета о прохождении практики.

Защита практики

Одним из условий успешного окончания практики является защита практики. В ходе защиты студенты выступают с основными докладами, после чего в форме свободной дискуссии обмениваются мнениями по проблемам содержания, критериев оценок и

организации практики, а также выступают с конкретными конструктивными предложениями по совершенствованию проведения практики. Защиту организует и проводит факультет (руководитель практики от деканата).

Таким образом, защита практики включает в себя следующие *этапы*:

- анализ проблем, связанных с организацией и проведением прошедшей практики;
- аттестация студентов-практикантов, презентация ими результатов практики.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачёта.

В дневнике по практике руководитель даёт отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Дневник является одним из основных документов практиканта. Студент должен ежедневно кратко записывать в дневник все, что им сделано за день по выполнению календарного графика прохождения практики. После завершения практики дневник вместе с отчетом должен быть просмотрен руководителем практики, который составляет отзыв о работе студента и подписывает его.

После практики студент защищает представленный отчет перед кафедральной комиссией в первой половине сентября. На основании отчета и защиты результатов практики комиссия решает вопрос о зачете. Незачет по практике расценивается как академическая задолженность. Общие итоги практики подводятся на Совете факультета.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

Фонд оценочных средств по практике представлен в Приложении 1.

9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Перед началом практики студент знакомится с рабочей программой практики, изучает литературу по тематике будущей практики. Соответствующая литература предусмотрена в учебных программах дисциплин, изученных ранее.

Учебно-методическая литература библиотеки «Университета управления «ТИСБИ» по направлению 43.03.02 Туризм.

Основная литература

1. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 299 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-08774-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538548>.

2. Спивак, В. А. Лидерство: учебник для вузов / В. А. Спивак. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 397 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-17456-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536169>.

3. Корниенко, В. И. Командообразование : учебник для вузов / В. И. Корниенко. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 291 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14723-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/544419>.

4. Исаев, Б. А. Социология: учебное пособие для вузов / Б. А. Исаев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 195 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-08557-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/537404>.

5. Кафтан, В. В. Противодействие терроризму: учебное пособие для вузов / В. В. Кафтан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 261 с. – (Высшее

образование). – ISBN 978-5-534-00322-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536401>.

6. Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса: учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 194 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13276-2. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/543569>.

7. Староверова, К. О. Бережливое производство: учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 74 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-18348-1. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/534836>.

8. Морозов, Г. Б. Правовое регулирование предпринимательской деятельности: учебник и практикум для вузов / Г. Б. Морозов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 457 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13130-7. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/539575>.

9. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-17356-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538610>.

10. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 349 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15335-4. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538085>.

11. Спивак, В. А. Деловые коммуникации. Теория и практика: учебник для вузов / В. А. Спивак. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 460 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15321-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536170>.

12. Таратухина, Ю. В. Деловые и межкультурные коммуникации: учебник и практикум для вузов / Ю. В. Таратухина, З. К. Авдеева. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 324 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-02346-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536151>.

Дополнительная литература:

13. Волков, А. М. Основы российской государственности. Правовая система: учебник для вузов / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 289 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-18174-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/534474>.

14. Попова, Н. Ф. Правовое регулирование экономической деятельности: учебник для вузов / Н. Ф. Попова; под редакцией М. А. Лапиной. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 307 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-16497-8. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/537533>.

15. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538302>.

16. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 349 с. – (Профессиональное

образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/540865>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Режим доступа: www.iprbook.ru.
2. Электронно-библиотечная система «Юрайт». Режим доступа: www.urait.ru.
3. Государственный комитет Республики Татарстан по туризму. Режим доступа: <https://tourism.tatarstan.ru>.
4. Центр развития туризма Республики Татарстан. Режим доступа: <https://tsentr-razvitiya-turizma.nkort.ru>.
5. Туристско-информационный центр Казани. Режим доступа: <https://kazantravel.ru>.
6. Ассоциация отельеров РТ. Режим доступа: <https://aokrt.ru>.
7. Основы ресторанного бизнеса. Режим доступа: www.prorestoran.com.
8. Информационно-правовая система «Гарант». Режим доступа: <https://www.garant.ru>.
9. Консультант Плюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru>.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Во время прохождения учебной практики по направлению подготовки 43.03.02 Туризм студент использует современную компьютерную технику, Интернет-ресурсы, базы данных, программные и технические средства, предоставляемые в учреждении, являющимся базой практики и Университете управления «ТИСБИ».

Реализация программы практики обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – Университетскому библиотечному фонду (учебно-методическую литературу, ресурсы электронных библиотек IPRbooks и Юрайт) и сетевым ресурсам Интернет.

В Университете созданы специализированные аудитории, оснащенные мультимедийной и интерактивной техникой для проведения практических занятий, практик, создан и успешно функционирует программный комплекс «Интегрированная система управления учебным процессом в ВУЗе» (ИСУ ВУЗ), <http://www.isuvuz.ru>. Все компоненты программного обеспечения ИСУ ВУЗ являются собственными разработками университета. «ИСУ ВУЗ» в комплексе решает задачи автоматизации в управлении учебным процессом и организации единого образовательного пространства для студентов, преподавателей, руководителей и учебно-вспомогательного персонала образовательного учреждения.

Для студентов ИСУ ВУЗ предоставляет возможность постоянно находиться в комфортном информационном образовательном пространстве своего ВУЗа. Через персональный Web-кабинет студент с любого компьютера и местоположения через сеть интернет имеет возможность круглосуточного доступа к учебным, научно-практическим и дополнительным материалам, тематическим форумам, коллективным проектам, общению с преподавателями.

Использование ИКТ в учебном процессе программного обеспечения, позволяет осуществлять поиск информации в сети Интернет, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители.

Материально-техническое обеспечение производственной практики

Читальный зал. Кабинет для самостоятельной работы студентов	– Операционная система Microsoft Windows 8.1 Pro, Microsoft Windows 10 Pro – Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет. – Информационно-правовая система «Гарант» (Обновления производятся в автоматическом режиме через сеть Интернет самим разработчиком практически ежедневно)
--	---

Учебная аудитория. Мультимедийная аудитория. Лаборатория технологий сервисных услуг.	– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro. – Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет) – 1С:Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. – ЕхаExcursions. (Программа для руководителей экскурсионно-туристических агентств и принимающих сторон туристических компаний. Программа связывает руководителя, логиста (диспетчера), экскурсионного менеджера, супервайзера, бухгалтера и других сотрудников компании, обеспечивая всех нужной, точной и своевременной информацией)
Компьютерный класс.	– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro. – Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет) – 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. – 1С:Индустрия питания и гостеприимства (Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях)
Мультимедийная аудитория. Кабинет организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей. Лаборатория гостиничных технологий.	– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro. – Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет) – ЕхаHotel. (Программа для автоматизации работы небольших гостиниц, отелей, гостевых домов, включающая в себя управление, администрирование, автоматический расчет и многое другое. Бесплатные локальные лицензионные ключи (только для образовательной деятельности) на любое количество компьютеров (https://exaoffice.ru/promo/education/)) – ЕхаExcursions. (Программа для руководителей экскурсионно-туристических агентств и принимающих сторон туристических компаний. Программа связывает руководителя, логиста (диспетчера)
Институт сервиса. Лаборатория «Гостиничный номер».	– Операционная система Microsoft Windows 10 Pro. – Microsoft Office 2013. Данные программы получают обновления автоматически, в режиме, установленном разработчиком (компанией Microsoft), посредством сети интернет)

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Местом проведения производственной практики являются предприятия ООО «ТЮБЕТЕЙ УК». Во время прохождения учебной практики студент может воспользоваться:

Ресурсами университета: компьютерными классами; библиотекой, кабинетами для самостоятельной работы студентов, оснащенных компьютерами с типовым пакетом системного и офисного ПО в соответствии с реестром материального обеспечения университета управления «ТИСБИ»; лабораториями кафедры социально-культурного сервиса и туризма (обладающими материально-техническим обеспечением согласно реестру МТО Университета управления «ТИСБИ») и т.д.

МТО, предоставляемое базой практики, в соответствии с договором о практике. Материально-техническая база предприятия, где студент проходит практику, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Материально-техническая база предприятия соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Студентам должно предоставляться оборудованное рабочее место с доступом к программным продуктам Microsoft Word, Microsoft Excel, по возможности, к справочным правовым системам Гарант, Консультант Плюс и к сети Интернет.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Составитель: к. филол. н., доцент Садыкова Э. Р., ст. преп. Рахимзянова Ю. А.

каф. социально-культурного сервиса и туризма УВО «Университет управления «ТИСБИ»

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(СЕРВИСНОЙ ПРАКТИКИ)**

Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профили подготовки	Управление объектами гастротуризма
Форма обучения	очная
Год набора	2026

Казань

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике (сервисная практика)
 43.03.02 Туризм

Формируемые компетенции/ Индикаторы Формы контроля		УК-2	УК-3	УК-5	УК-10	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ПК-12	ПК-14
		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-5.3	УК-10.1	ОПК-4.1	ОПК-5.3	ОПК-6.1 ОПК-6.2	ПК-12.3	ПК-14.1 ПК-14.2
Формы контроля										
Зачёт	защита отчета по практике		У.1. В.1. У.2. В.2. У.3. В.3.	У.4. В.4.			У.7.	У.1. В.1.		У.1. У.2. В.2.
	отчет по практике	У.1. В.1. У.2. В.2. У.3. В.3.		У.4. В.4.	У.3. В.2.	У.1. В.1.	У.7.	У.4.	У.7. У.8. В.5.	

У – умения, В – владение

1. ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Содержательные элементы оценочного средства:

1.1. Речь к защите отчета по практике

Выступление на итоговой конференции с защитой отчета по практике – важнейшая составляющая итоговой оценки за практику. Оценивание выступления формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить речь на защите.

При подготовке защиты отчета по практике следует учитывать, что ее продолжительность в устном исполнении не превышает 10 минут. За это время необходимо охватить все значимые моменты за время работы. В письменном виде доклад занимает не более трех страниц, презентация – 7-10 слайдов.

Умение создать контакт со слушателями является важным аспектом для получения высокой оценки. Прежде чем приступить к повествованию, студент обязан отрепетировать данный процесс и выучить текст доклада.

Как правило, после презентации и защиты отчета, члены комиссии задают студенту вопросы по теме. Этого можно избежать или свести к минимуму, если во время представления охватить полностью всю важную информацию и представить ее в лаконичной, доступной форме.

Защита отчета пишется на страницах стандартных листов формата А4. Стилль текста, размер шрифта, полей соответствуют написанию основного отчета, если не имеются указаний на обратное, индивидуальные рекомендации.

На первом листе озвучивается наименование вуза, данные руководителя и практиканта. Он также содержит информацию о месте и времени защиты. Здесь же указываются данные руководителя практики от организации, учреждения, и дается информация об организации, где проходила практика.

Главным пунктом служит структура текста, которая должна передавать логическую цепочку изложения. Главный акцент ставится на целях и задачах учебной практики (как этапах достижения цели), но перед этим дается краткая характеристика организации или учреждения. Описываются функциональные задачи отдела учреждения, где была практика.

Студент описывает процесс своей практической деятельности. Объясняются результаты практической деятельности, а также анализируются затруднения, ошибки. Объем этого пункта оптимален и занимает большую часть от объема защиты.

Заключительным этапом служат приведенные выводы по результатам анализа практики, после которых дается объективная оценка ее результатов глазами студента.

Следуя структуре, текст повествуется в четкой форме, приемлемой для восприятия, литературным языком, с использованием риторических средств. Необходимо убедить членов комиссии, что перед ними выступает будущий специалист, разбирающийся в определенной сфере и конкретной теме.

Критерии оценивания степени сформированности компетенции:

1. Организация речи (плавность перехода от одной части речи к другой; последовательность всех частей монолога; заключение, подтверждающее единство всех составляющих).

2. Грамотность речи (степень литературности языка, свободное владение профессиональной терминологией, отсутствие слов-паразитов).

3. Презентация речи оратора и оценка эффективности публичного выступления (было ли изложение ярким и приятным аудитории или нудным; была ли его речь эмоциональной; какими были навыки артикуляции; насколько удачной была манера держать себя перед аудиторией).

4. Соблюдение регламента.

5. Использование правил речевого этикета (речевые формулы приветствия, представления, благодарности).

1.2. Презентация к защите отчета по практике

Требования к оформлению электронных презентаций.

Основной элемент презентации – слайд. Поэтому оформление презентации – это оформление каждого слайда. Элементами слайда являются текст, таблицы, картинки, диаграммы, графические объекты, рисунки, фотографии, фильмы и звуки, видеоклипы и т.д. Типы текста: заголовки, подзаголовки, обычный текст, маркированные и нумерованные списки. С целью улучшения внешнего вида и повышения читаемости и степени усвоения предложенного материала производится операция форматирования текста.

Выбор типа, стиля и размера шрифта

1. Лучше всего презентация смотрится при использовании не более 2 типов шрифтов.

2. Оптимальное количество строк не более 7.

3. Количество символов в строке не более 40 (в том числе пробелы).

4. Использование заглавных и строчных букв облегчает чтение и распознавание слов.

Использование цвета, больших букв, усиление жирности, курсивный шрифт помогают выделить главное

5. Лучше читается шрифт без засечек (например Arial)

6. Оптимальные шрифты (заголовок – 24-32; подзаголовок – 22-24; основной текст – 18-24; подписи данных – 20-22)

7. Пунктуацию в заголовках или коротких фразах лучше не использовать (отсутствие точки помогает глазу сосредоточиться на главном)

8. Написание коротких фраз вместо предложений – целесообразно.

9. Помните – человек воспринимает зрительную информацию слева- направо; сверху-вниз.

Изменение цвета текста.

В основе создания цветовой гаммы лежат 2 метода – по сходству (цветовая композиция одного направления) и по контрасту (резкое противопоставление и столкновение 2-3 различных цветов – красный и черный; черный, красный, желтый; белый, черный, красный). Главное в выборе метода зависит от поставленных задач и эмоционального замысла, с учетом вкуса и художественного чутья человека (возможны консультации с художником – оформителем).

Выравнивание.

1. Для структурирования информации и облегчения ее восприятия используются списки (нумерованные либо маркированные).

2. Поля у слайда должны быть не менее 0,7 см от края.

Установка межстрочного интервала

Оптимальный межстрочный интервал от 1 до 1,5 (меньший плохо читается)

Фотографии.

1. Следите за размером и качеством используемых фотографий.

2. Скачивая фото из Интернета, сначала откройте изображение. Никогда не используйте фото, если не уверены в том, что Вы не нарушаете ничьих авторских прав.

3. Увеличивая или уменьшая размер, делайте это с помощью «уголков».

Анимация:

1. Анимированный рисунок в качестве украшения отвлекает внимание.

Основные психологические аспекты, способствующие наиболее полному усвоению материала с экрана.

1. Главная информация должна быть размещена в центре экрана: в верхнем левом квадрате.

2. Несколько элементов для считывания должны быть расположены слева направо.

3. Расположение элементов на кадре снизу-вверх воспринимается как развитие; сверху вниз – спад; по часовой стрелке – цикличность.

4. Не должно быть избытка и нагромождения элементов.

5. Для быстрого нахождения нужной информации эффективно цветовое кодирование, кодирование мельканием.

6. Другой фон, более позднее включение, другая яркость, отделение рамкой – разделители информации на слайде.

7. Наличие рисунков, чертежей, схем внутри текста затрудняет его восприятие.

8. При использовании цветов следует учитывать чувствительность глаза (оптимальны - зеленый и желтый; синий цвет быстро утомляет глаза); воздействие цветов на психику и физиологию.

4 основных принципа оформления презентаций (Вильямса Робина):

1. Принцип контраста (разные стили, размер шрифта, разные цвета) Контраст привлекает внимание.

2. Принцип повторяемости (повторение элементов оформления – рамки, поля, фон и т.п.) Это создает ощущение организованности и единства.

3. Принцип упорядоченности (элементы на слайде)

4. Принцип близости (элементы взаимосвязанные должны быть сгруппированы вместе)

Критерии оценивания степени сформированности компетенции:

1. Соблюдение требований к оптимальному размеру шрифта на слайдах;

2. Оптимальное соотношение текстовой и графической информации на слайдах.

3. Последовательность и единство информации на слайдах.

4. Общее впечатление от стиля, оформления презентации.

1.3. Ответы студента на вопросы комиссии на защите отчета по практике

Примерные вопросы, (соответствующие формируемым компонентам компетенций)

1. Какова история создания организации? Организационно-правовая форма?
2. Назовите миссию Вашего предприятия, цель и задачи?
3. Назовите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия гостротуризма.
4. Какова основная цель и задачи подразделения, в котором Вы проходили практику?
- Особенности работы?
5. Основные направления деятельности предприятия гостротуризма, виды оказываемых услуг?
6. Назовите основной сегмент потребителей организации питания.
7. Назовите социокультурные особенности потребителей услуг предприятия.
8. Назовите наиболее востребованные виды блюд?
9. Оцените качество предоставляемых услуг организации по пятибальной системе.
- Обоснуйте свой ответ.
10. Какие формы и методы обслуживания применяются в организации питания?
11. Ваши предложения по улучшению качества предоставляемых услуг?
12. Какова организационная структура управления предприятием? Дайте ей оценку.
- Обоснуйте свой ответ.
13. Каков общий штат предприятия/подразделения? Средний возраст сотрудников? Уровень образования? Квалификационные требования, предъявляемые к сотрудникам?
14. Кто является конкурентом предприятия питания?
15. Назовите сильные и слабые стороны предприятия?
16. Какие требования предъявляются к сотрудникам? Как происходит отбор на вакантные должности?
17. Какие технологические новации используются? Ваши предложения по улучшению данной сферы деятельности.
18. Назовите основные каналы продвижения услуг предприятия питания? Какие наиболее продуктивные?
19. Какие виды рекламы используются? Дайте оценку наиболее эффективным видам рекламы?
20. Какова экономическая эффективность предприятия гостротуризма?
21. Дайте оценку Вашей деятельности в ходе прохождения практики.

ШКАЛА РЕЙТИНГОВОЙ ОЦЕНКИ

прохождения производственной практики от предприятия

Критерий оценивая	Рейтинговый балл
1. Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану	до 15
2. Качество выполнения профессиональных задач, порученных практиканту в момент прохождения практики	до 15
3. Соблюдение трудовой дисциплины	до 5
Итого	максимум 35

ШКАЛА РЕЙТИНГОВОЙ ОЦЕНКИ
прохождения производственной практики от Университета

Критерии оценки	Рейтинговый балл	Оценка руководителя
Соответствие отчета индивидуальному заданию	до 10	
Качество оформления	до 5	
Своевременность предоставления	до 5	
Соответствие представленных документов программе практики	до 10	
Защита. Ответы на вопросы.	до 35	
Итого	до 65	

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Этап	Форма текущего контроля	Средства текущего контроля		Проверяемые компетенции
1	Дневник практики. Собеседование с руководителем от предприятия.	Результат собеседования. Заполненное индивидуальное задание на практику		УК-2 УК-3 УК-5 УК-10 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-12 ПК-14
2	Отчет по практике.	Отражение в отчете результатов практической деятельности: результаты проведенного исследования. Разработка основных правил поведения специалиста сферы туризма. Составление портрета туриста города.		УК-2 УК-3 УК-5 УК-10 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-12 ПК-14
3	Дневник практики. Отчет по практике.	Отражение в документах содержания и результатов работы, впечатлений и пожеланий.		УК-2 УК-3 УК-5 УК-10 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-12 ПК-14

2. ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Содержательные элементы оценочного средства:

2.1. Текст отчета по практике

В процессе выполнения отчета по практике необходимо обратить особое внимание на культуру письма, речи, не допускать грамматических, орфографических и синтаксических ошибок. Текст работы должен быть написан, простым, легко читаемым языком ясным и доступным для восприятия. Текст работы не надо перегружать иностранными словами.

Чего нельзя допускать в тексте отчета:

1. Разговорную речь.
2. Использовать для одного и того же научного понятия различные термины.
3. Применять вольно трактуемые словообразования.
4. Сокращать слова не по установленным, общепринятым правилам.

Критерии оценивания степени сформированности компетенции:

1. Грамотность речи
2. Степень литературности языка
3. Свободное владение профессиональной терминологией
4. Отсутствие слов-паразитов.
5. Отсутствие лексических и грамматических ошибок.

2.2. Оформление отчета по практике

Объем отчета по практике работы должен составлять не менее 25 страниц и не более 45 страниц текста, включая графический материал, диаграммы, рисунки, таблицы и т.д. Приложения могут быть в неограниченном количестве (но они не должны иметь нормативный характер, т.е. быть законами, инструкциями, постановлениями, указами и т.д.).

Текст работы должен быть набран на компьютере в формате А4, шрифтом TimesNewRoman размером 14 пт (при оформлении текста с использованием текстового процессора MicrosoftWord). Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости может быть меньше, но не менее 10 пт.

Межстрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстративном материале межстрочный интервал может быть одинарным.

Поля страницы должны быть:

- левое поле – 30 мм;
- правое поле – 10 мм;
- верхнее и нижнее поле – 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Отступ абзаца – 12,5 мм от левой границы текста. Недопустимо делать красную строку с помощью клавиш «Пробел» или «Tab». Выравнивание текста – по ширине.

В тексте отчета сокращения терминов допустимы только после введения содержательного определения данного термина.

Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами. Титульный лист, оглавление и приложения включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

Текст должен быть выровнен по ширине страницы.

Оформление титульного листа представлено в приложении 2.

В приложение помещаются материалы, дополняющие текст документа.

Приложения имеют общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц. Каждое приложение последовательно нумеруется арабскими цифрами.

2.3. Содержание отчета по практике

Структура отчета предусматривает логическую связь с основными этапами прохождения производственной практики. Отчет выполняется в свободной форме, но должен в себя включать цели и задачи практики, анализ результатов учебно-ознакомительной и выводы по результатам практики.

Отчет по производственной практике должен включать:

1. Цели и задачи практики.
2. Индивидуальный план работы.
3. Отражение собственной деятельности в учреждении (по дням)
4. Отчет о выполнении всех заданий по практике.

Задания для самостоятельной работы студентов

Задание 1

1. Изучить программу производственной практики.
2. Разработать индивидуальный план работы на время прохождения практики.
3. Ознакомиться с правилами техники безопасности на предприятии.

Задание 2

Составить перечень основных нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность предприятия (с указанием изменений действующего законодательства в сфере общественного питания).

Задание 3

1. Изучить и дать характеристику сегмента рынка предприятия.
2. Описать формами и методами межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания.
3. Проанализировать отзывы гостей за предыдущий и текущий год.
4. Выполнить анализ потребности населения в услугах предприятия гастротуризма, оформить в виде анкеты и отчета, по проведенному исследованию.

Задание 4

1. Проанализировать опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Изучить и описать инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации.

Задание 5

Изучение и анализ опыта работы сотрудников данного предприятия.

Студентам рекомендуется: изучить специфику работы одного из сотрудников предприятия (службы), помощником которого они назначены. С помощью методов наблюдения, беседы, интервью, анализа документов и материалов работы следует получить информацию, дающую возможность проанализировать и обобщить опыт работы специалиста.

1. Изучаемый объект _____ (менеджер, специалист...)
2. Квалификационные требования, предъявляемые к сотруднику данной службы.
3. Требования к опыту практической работы.
4. Особые условия допуска к работе.
5. Функциональные обязанности.
6. Необходимые знания и умения.
7. График работы.
8. Условия труда.
9. Социальные гарантии.
10. Методы мотивации.
11. Трудности, противоречия, «слабые звенья».
12. Степень надежности и стабильности результатов, их соответствие критериям, в какой степени (% высокий, средний, низкий):
 - а) успешности осуществляемой деятельности;
 - б) развитие личности;
 - в) здоровья, физического развития, заболеваемости, социальной адаптации и престижа;

д) психологического комфорта.

Задание 6

Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста сферы туризма (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации услуг предприятия. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.

Задание 7

Проанализировать свою деятельность за период практики, составить отчет о прохождении практики с выводами и предложениями по совершенствованию

Оценка компетенций по практике

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции

**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»
в части производственной практики (сервисной практики)**

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	– Умеет формулировать цели проектной деятельности – Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	– Умеет формулировать цели проектной деятельности – Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций – Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности – Владеет инструментами разработки проекта, управления его стоимостью, рисками, качеством, реализацией проекта.	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	– Умеет формулировать цели проектной деятельности – Владеет навыками формулирования целей проектной деятельности – Умеет ставить цели и формировать задачи, связанные с созданием и коммерциализацией технологических и продуктовых инноваций – Владеет инструментами разработки проекта, управления его стоимостью, рисками, качеством, реализацией проекта	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

		– Умеет оценивать потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности – Владеет навыками проектирования задач, выбирая оптимальный способ ее решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.	
--	--	--	--

Оценка уровня сформированности компетенции
УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	– Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде. – Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	– Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде. – Умеет применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов – Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды – Владеет методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе и навыками предотвращения конфликтных ситуаций при организации совместной деятельности; основными приемами психологической саморегуляции.	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	– Умеет использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде. – Умеет применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов – Умеет анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели – Умеет налаживать отношения и делегировать полномочия в команде – Владеет навыками управления гармонизацией целей и развитием команды	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

		– Владеет методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе и навыками предотвращения конфликтных ситуаций при организации совместной деятельности; основными приемами психологической саморегуляции – Владеет инструментами формирования командного духа и структуры команды – Владеет инструментами управления конфликтами и стрессами в команде	
--	--	---	--

Оценка уровня сформированности компетенции
УК-5 «Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	Умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции
УК-10. «Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	- Умеет аргументировать, формулировать и критически оценивать варианты управленческих решений, обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

		экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий противодействия коррупции - Владеет навыками применения полученных знаний для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению; методикой самостоятельного изучения и анализа мер (способов), способных осуществлять предупреждение правонарушений в коррупционной сфере в процессе применения законодательства	
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	- Умеет аргументировать, формулировать и критически оценивать варианты управленческих решений, обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий противодействия коррупции - Владеет навыками применения полученных знаний для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению; методикой самостоятельного изучения и анализа мер (способов), способных осуществлять предупреждение правонарушений в коррупционной сфере в процессе применения законодательства	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	- Умеет аргументировать, формулировать и критически оценивать варианты управленческих решений, обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий противодействия коррупции - Владеет навыками применения полученных знаний для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению; методикой самостоятельного изучения и анализа мер (способов), способных осуществлять предупреждение правонарушений в коррупционной сфере в процессе применения законодательства	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции
ОПК-4. «Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать
продажи и продвижение туристского продукта»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания.	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	Умеет применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания Владеет навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции
ОПК-5. «Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать
экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной
деятельности»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; применять инструменты бережливого производства	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	Умеет осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции
ОПК-6. «Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы
международного права при осуществлении профессиональной деятельности»
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания	– Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Умеет ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать Владеет навыками работы с законодательными и иными нормативно- правовыми актами в сфере общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции
ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов
гастротуризма
в части производственной практики (сервисной практики)

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	Умеет проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ Умеет обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме Владеет методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

Оценка уровня сформированности компетенции

**ПК-14. «Способен организовывать взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами с учетом их национальных, корпоративных и иных особенностей, а также социально-культурных норм деловых и межличностных коммуникаций при предоставлении услуг в сфере гастротуризма»
в части производственной практики (сервисной практики)**

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Умеет применять знания особенностей психологии и этики делового общения при взаимодействии с потребителями и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (от 71 до 85 баллов)	Умеет применять знания особенностей психологии и этики делового общения при взаимодействии с потребителями и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике

3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (от 86 до 100 баллов)	Умеет применять знания особенностей психологии и этики делового общения при взаимодействии с потребителями и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания Умеет ориентироваться в проблемах межкультурной коммуникации; выстраивать межкультурное взаимодействие в профессиональной сфере Владеет формами и методами межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания	Зачёт: – защита отчета по практике – отчет по практике
---	--	--	--

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам защиты производственной (сервисной) практики

Характеристика защиты практики	Европейская оценка	Рубежные баллы	Зачет\незачет
Демонстрирует глубокие теоретические знания. Умеет применять полученные знания при практическом анализе деятельности учреждений сферы туризма. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент творчески подошел к созданию отчета и полно, подробно представил результаты анализа и впечатления, сформулировав свои замечания, предложения по повышению эффективности деятельности предприятия. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент свободно отвечает на поставленные комиссией вопросы, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.	A	100-96	зачет
Студент демонстрирует глубокие теоретические знания. Умеет применять полученные знания при практическом анализе деятельности учреждений сферы туризма. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент подробно отразил в отчете результаты анализа и свои впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент свободно отвечает на поставленные комиссией вопросы, использует наглядные средства при защите, презентует результаты	A	95-91	зачет

своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.			
Демонстрирует глубокие теоретические знания. Приводит достаточно полный анализ практической деятельности учреждений сферы туризма. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент полно, подробно представил в отчете результаты анализа и впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент достаточно свободно отвечает на большую часть поставленных комиссией вопросов, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, свободно владеет профессиональной лексикой. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.	А	90-86	зачет
При демонстрации знаний теоретической части студент допускает небольшие неточности в ответах. В достаточно полном анализе практической деятельности учреждений социальной сферы обслуживания допускаются некоторые неточности. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, структуру учреждений, особенности деятельности, ее основные цели и задачи. Студент достаточно полно представил в отчете результаты анализа и впечатления. Отчет по практике оформлен в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Студент достаточно свободно отвечает на большую часть поставленных комиссией вопросов, использует наглядные средства при защите, презентует результаты своей деятельности грамотным литературным языком, однако в речи присутствуют некоторые стилистические неточности. Дневник по практике оформлен аккуратно, в строгом соответствии с графиком практики и заданием. В отзыве руководителя практики деятельность практиканта характеризуется с положительной стороны, отражены достоинства и достижения практиканта как будущего профессионала, нет замечаний.	В	85-81	зачет
Студент демонстрирует хорошее усвоение знаниевых компонентов формируемых компетенций. В отчете по практике достаточно полно раскрыты все обязательные содержательные блоки. Ответы студента на вопросы по отчету по практике достаточно подробны, однако на часть вопросов студент затрудняется ответить. Недостаточная наглядность в отображении результатов практики. В речи встречаются отдельные стилистические неточности. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен аккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	С	80-76	зачет
В отчете по практике достаточно полно раскрыты все обязательные содержательные блоки. Ответы студента на вопросы по отчету по практике достаточно подробны, на часть вопросов студент затрудняется ответить, однако после подсказки преподавателя легко	С	75-71	зачет

находит ответ. Недостаточная наглядность в отображении результатов практики. В речи встречаются отдельные стилистические неточности. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен недостаточно аккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.			
В отчете по практике недостаточно полно раскрыты некоторые обязательные содержательные блоки. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Отсутствует наглядность в отображении результатов практики. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен неаккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	D	70-66	зачет
Отчет по практике неполный, не подробный. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Присутствует нелогичность изложения. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Есть замечания по оформлению дневника. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	E	65-61	зачет
Отчет по практике неполный, не подробный, отсутствуют некоторые обязательные содержательные блоки. Даны неполные ответы на вопросы по отчету по практике. Присутствует нелогичность изложения. Отсутствует наглядность в отображении результатов практики. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает отвечать только после подсказки преподавателя. Дневник оформлен неаккуратно. В отзыве руководителя отмечены ошибки и неточности, есть дисциплинарные замечания.	E	60	зачет
Не знает значительную часть теоретического и практического материала, допускает существенные ошибки в ответах на вопросы. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Отчет по практике не в соответствии с рекомендациями по оформлению практики. Дневник оформлен неаккуратно. Отзыв руководителя практики негативный, замечания серьезные, отмеченные ошибки – грубые.	F	Менее 60	незачет

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

ГУМАНИТАРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(сервисная практика)

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Выполнил: студент(ка) группы _____
ФИО _____

**Руководитель практики (УВО
«Университет управления «ТИСБИ»)**

Руководитель со стороны базы практики:
Должность _____
ФИО _____