

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета
туризма и сервиса

А.Р. Давыдович
«30» 03 2023 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
в форме практической подготовки**

Технологическая практика

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр/специалист, магистр)

Профиль подготовки/
Магистерская программа Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов

Форма обучения очная
(очная, очно-заочная и др.)

Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации

Зав. кафедрой УТТР 
д.мед.н., профессор Брюханова Г.Д.

Составитель 
к.э.н., доцент А.Р. Давыдович

Сочи 2023 г.

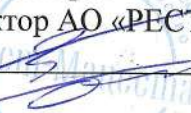
Программа производственной практики «Технологическая практика» составлена: в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденный Приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 №662 и от 27 февраля 2023 года профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»

Программу практики составил:

 к.э.н., доцент А.Р. Давыдович

Внешний эксперт:

Ген. директор АО «РЕСТ-МАЦЕСТА»

 Михайленко В.Ю.

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления и технологий в туризме и сервисе от «30» 03 2023 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой УТТР

 Брюханова Г.Д

Программа практики одобрена на заседании Учебно-методического совета направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № «5» 28.03 2023 г., протокол № 5.

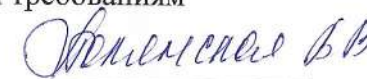
Председатель УМСН

 Н.К. Сердюкова

Структура программы практики соответствует предъявляемым требованиям

Зав. производственной практикой





СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ2

1.1. Цели и задачи практики2

1.2. Виды (типы) практики, способы и формы ее проведения2

1.3. Сроки проведения практики3

1.4. Место практики в структуре образовательной программы3

1.5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы4

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ8

2.1. Структура (этапы) прохождения практики8

2.2. Задание на практику8

3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ10

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ12

4.1. Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций13

4.2. Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики14

5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ18

5.1. Перечень учебной литературы18

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**Error! Bookmark not defined.**

7. ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели и задачи практики

Цель производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» заключается в получении профессиональных умений технологической деятельности, а также закрепление и углубление знаний по профилирующим дисциплинам; ознакомление студентов с должностными обязанностями специалистов индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы; получение и развитие навыков в области гостеприимства и санаторно-курортной сферы; формирование и расширение представлений о предприятиях индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы и характере взаимодействия с потребителем услуг.

Задачи:

- получение опыта профессиональной деятельности и/или закрепление и дальнейшее развитие опыта профессиональной деятельности;
- осуществление сбора и анализ данных о ресурсах предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы, их структурных подразделений;
- приобретение навыков по разработке планов управления ресурсами предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- приобретение навыков оценки эффективности использования ресурсов предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- изучение процессов координации и контроля деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- изучение форм и методов контроля бизнес-процессов подразделений предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы
- приобретение навыков и умений сбора и анализа данных об экономических результатах деятельности предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- приобретения навыков разработки и реализации планирования экономических результатов деятельности предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы;
- овладение навыками применения специализированных методов и программных продуктов для оценки экономических результатов деятельности предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы.
- разработка инновационного гостиничного продукта и планирование его внедрения в работу предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы.

1.2. Виды (типы) практики, способы и формы ее проведения

Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» является стационарной практикой. Она проводится в распределенной форме, что определяется содержанием программы практики, и осуществляется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Студенты проходят практику на предприятиях индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы (санатории, гостиницы, пансионаты, детские лагеря и пр.) и других предприятиях (организациях), работающих в данной сфере на основании договоров об организации практики или в структурном подразделении университета.

В период практики студенты подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным на кафедрах применительно к учебному процессу.

Руководство производственной практикой в форме практической подготовки «Технологическая практика» возлагается на руководителя практики.

Технологическая практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, утвержденной программой производственной практики.

1.3. Сроки проведения практики

Технологическая практика в форме практической подготовки проводится:

- в течение года на 2 курсе в течение 4-й, 8-й, 12-й, 16-й недель в 3 семестре и в течение 27-й, 30-й, 34-й и 38-й недель в 4 семестре при очной форме обучения. Всего 8 недель, 432 часа, 12 ЗЕТ.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки бакалавров, относится к блоку Б2 «Практики» образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»

В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов» технологическая практика является видом производственной практики Б2.В.01 (П).

Объем практики составляет 432 часа.

Технологическая практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы.

Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность.

Базовыми дисциплинами для выполнения заданий данного вида практики являются дисциплины: История России, Иностранный язык, Основы проектной деятельности, Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО, Основы военной подготовки, Речевая коммуникация и деловое общение, Информатика, Психология, Самоменеджмент, Экономика, Правоведение, Организация курортной деятельности с основами курортологии, Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров, Организация гостиничного дела, Сервисная деятельность, Технологии гостиничной деятельности.

Требования к входным знаниям, умениям и навыкам студентов

Перед прохождением практики студент должен

знать: основы будущей профессиональной деятельности; общее и особенное в становлении, современном состоянии и перспективах развития индустрии туризма и гостеприимства; фундаментальные категории индустрии туризма и гостеприимства, нормативно-правовую базу регулирования туристской деятельности.

уметь: собирать, записывать, обрабатывать, классифицировать и систематизировать информацию о технологических процессах на предприятиях индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы; использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии;

владеть: нормами современного русского литературного языка, навыками логически правильного и аргументированного формулирования мыслей; методами анализа социально-экономических явлений и процессов.

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

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения образовательной программы на основе ФГОС ВО 3++ по данному направлению подготовки.

УК – универсальные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Рубрикатор компетенций индикаторов	Компетенция	Индикаторы	
Профессиональные компетенции			
Сервис	ПК-3. Способен осуществлять управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания, санаторно-курортной организации	3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания	Знать: методы сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Владеть: методы сбора и анализа данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания
		3.2. Участствует в разработке планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания	Знать: аналитические подходы к разработке планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Уметь: разрабатывать планы управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Владеть: навыками разработки планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания
		3.3. Организует оценку эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания	Знать: методику и показатели оценки эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Уметь: организовать оценку эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания Владеть: навыками организации оценки эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания

			подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания
Сервис	ПК-4 Способен обеспечивать координацию технологий в подразделениях санаторно-курортных комплексов	4.1. Осуществляет координацию технологических процессов в подразделениях санаторно-курортных комплексов	Знать: методы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: осуществлять координацию и контроль деятельности подразделений санаторно-курортных комплексов Владеть: методами осуществления координации и контроля деятельности подразделений санаторно-курортных комплексов
		4.2. Определяет формы и методы контроля технологических процессов подразделений в подразделениях санаторно-курортных комплексов	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений санаторно-курортных комплексов Уметь: определять формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений санаторно-курортных комплексов Владеть: способами определения форм и методов контроля бизнес-процессов подразделений санаторно-курортных комплексов
		4.3. Определяет выявление проблем в системе координации технологических процессов подразделений в санаторно-курортных комплексов	Знать: методы выявления проблем в системе координации подразделений санаторно-курортных комплексов Уметь: определять выявление проблем в системе координации подразделений санаторно-курортных комплексов Владеть: приемами выявления проблем в системе координации подразделений санаторно-курортных комплексов
Сервис	ПК -5. Способен оценивать качество технологических процессов средств размещения и предприятий, общественного питания, санаторно-курортной сферы	5.1. Организует сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы	Знать: методы сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы Уметь: организовать сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы Владеть: приемами организации сбора и анализа данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы
		5.2. Обеспечивает разработку и реализацию технологических процессов средств размещения и	Знать: методы разработки и реализации технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы

		предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы	Уметь: обеспечивать разработку и реализацию технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы Владеть: приемами разработки и реализации технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы
		5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы	Знать: специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы Уметь: применять специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы Владеть: приемами применения специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы

Основой для оценки качества компетенций, приобретенных в результате прохождения практики, является отзыв руководителя практики от предприятия, дневник, отчет студента по практике и результаты защиты отчета по практике.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Структура (этапы) прохождения практики

Виды деятельности студента в процессе прохождения практики предусматривают развитие навыков деятельности в индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сфере

Общая трудоемкость практики составляет 432 часа, 12 ЗЕТ.

Контактная работа 4 часа: 2 часа – установочная конференция, 2 часа – итоговая конференция.

В таблице представлены виды работ при прохождении производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика».

Виды учебной работы на практике

№	Этапы практики	Наименование видов работ	Трудоемкость (в часах/зет)	Форма текущего контроля
1	Подготовительный этап	Инструктаж по охране труда. Знакомство с инструкциями по технике безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего\ трудового распорядка. Составление плана работы, сбор материалов в соответствии с индивидуальным заданием. Знакомство с программой практики, обзор литературных источников. Знакомство со структурой, основными направлениями деятельности организации, выступающей базой практики	36 (1)	Заполнение листа ознакомления и утверждение индивидуального плана работы
2	Основной этап	Получение информации об организации, выступающей базой практики. Проведение работ прикладного характера, направленных на выполнение индивидуального задания под контролем руководителя практики. Получение промежуточных результатов	360 (10)	Консультации с руководителем практики от кафедры, Составление плана индивидуального задания
3	Завершающий этап	Подготовка и оформление отчета по практике. Обработка полученных данных. Получение результатов, формулировка выводов. Подготовка отчета. Защита отчета по практики	36 (1)	Проверка отчета
				Выставление дифференцированного зачета
	Всего:		432(12)	

2.2. Задание на практику

В соответствии с Учебным планом подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»

в период прохождения практики рекомендуется выполнение следующих индивидуальных заданий на предприятии:

№ п/п	Содержание индивидуальных заданий	Формируемые компетенции
1.	Задание 1. Ознакомление с производственно-технологическими процессами в средствах размещения и предприятиях общественного питания, предприятиях санаторно-курортной сферы: организация процесса оказания услуг, технологии организации рабочей обстановки и основных технологических процессах на предприятии. Ознакомление с технологиями продаж услуг через контрагентскую сеть, посредством прямых продаж и с использованием инструментов электронной коммерции. Изучение технологий продвижения услуг с использованием оффлайн инструментов, а также с помощью использования сайтов с SEO продвижением и аккаунтов социальных сетей с подключением механизмов SMM	ПК-3, ПК 4, ПК 5
2.	Задание 2. Анализ качества и эффективности организации производственно- технологических процессов в средствах размещения и предприятиях общественного питания, предприятиях санаторно-курортной сферы: организации процесса оказания услуг в туристском офисе, технологии организации рабочей обстановки и основных технологических-процессов на предприятии. Анализ эффективности использования систем электронного документооборота и менеджмента предприятия (CRM- систем). Анализ эффективности и рациональности использования офисного программного обеспечения и аппаратных средств (компьютеров и периферийных устройств) на предприятии. Анализ эффективности использования технологий продаж туристского продукта через контрагентскую сеть, посредством прямых продаж и с использованием инструментов электронной коммерции.	ПК-3, ПК 4, ПК 5
3.	Задание 3. Оценка качества и общей эффективности использования технологий продвижения турпродукта с использованием оффлайн- инструментов, а также с помощью использования сайтов с SEO продвижением и аккаунтов социальных сетей с подключением механизмов SMM. Изучение влияния разнообразных инструментов продвижения услуг на динамику продаж, а также на структуру и размеры прибыли в средств размещения и предприятиях общественного питания, предприятиях санаторно-курортной сферы.	ПК-3, ПК 4, ПК 5
4.	Оформление отчета по практике	ПК-3, ПК 4, ПК 5

Выполнение всех видов работ отражается в Дневнике прохождения производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика».

3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

По окончании практики обучающийся предоставляет руководителю практики от университета следующие документы:

- 1 индивидуальное задание по практике
- 2 рабочий график (план) прохождения практики
- 3 отчет о прохождении практики;
- 4 дневник по практике;
- 5 отзыв о прохождении практики, подписанный руководителем практики от организации
- 6 аттестационный лист по итогам прохождения практики

Дневник и отчет по практике являются основными документами, подтверждающими работу студента в период практики.

Дневник практики выдается студенту в единственном экземпляре. Студент получает его на организационном собрании перед выходом на практику. В начале практики в дневнике фиксируется индивидуальное задание, полученное студентом.

Дневник заполняется ежедневно в течение всей практики. В него заносится краткая характеристика работ, которые пришлось выполнять студенту, и документов, с которыми он работал.

Написание отчета должно осуществляться студентом-практикантом систематически в ходе прохождения практики, а в последнюю неделю практики необходимо уделить особое внимание завершению написания и оформления отчета.

Отчет оформляется студентом в соответствии со следующей структурой.

Титульный лист

Задание на _____ (вид) практику

Содержание

Перечень сокращений (при необходимости, если в отчете используется большое число сокращенных названий и аббревиатур)

Введение (название организации, специфика организации, основных сфер ее деятельности, обоснование актуальности выбранной практики, формулируются цель и задачи (в зависимости от задания), которые практикант ставит и решает в ходе выполнения отчета, краткая аннотация отчета (Например, Отчет состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованных источников и литературы, приложений. Общее количество страниц — 30 (без учета приложений). Список литературы насчитывает 17 наименований. Количество рисунков — 3, таблиц — 7, приложений — 3»).

(Основная часть – не пишется как заголовок)

Основная часть должна включать следующую информацию:

1. Полное наименование организации, ее организационно- правовая форма; дата создания (официальной регистрации); орган, осуществивший регистрацию; документ, регламентирующий регистрацию организации; полный юридический, почтовый и фактический адрес.

2. Сфера деятельности предприятия, перечень основных видов услуг; динамика продаж на выездном и въездном направлении за последние два-три года (или поквартально).

3. Организационная структура предприятия, функции и состав основных подразделений, в том числе ориентированных на зарубежные рынки.

4. Оценка уровня развития оргтехники, использование прикладных компьютерных программ в процессе управления предприятием, работ в сфере международного туризма.

5. Структура и обязанности персонала фирмы, количество штатных единиц, соответствие работников квалификационным требованиям.

6. Характеристика ассортимента предлагаемых услуг: основные направления деятельности, география ассортиментной политики, социальная база ассортиментной политики.

2. Индивидуальное задание

Задание 1.

Ознакомление с производственно-технологическими процессами в средствах размещения и предприятиях общественного питания, предприятиях санаторно-курортной сферы: организация процесса оказания услуг, технологии организации рабочей обстановки и основных технологических процессах на предприятии. Ознакомление с технологиями продаж услуг через контрагентскую сеть, посредством прямых продаж и с использованием инструментов электронной коммерции. Изучение технологий продвижения услуг с использованием офлайн инструментов, а также с помощью использования сайтов с SEO продвижением и аккаунтов социальных сетей с подключением механизмов SMM.

Задание 2.

Анализ качества и эффективности организации производственно- технологических процессов в средствах размещения и предприятиях общественного питания, предприятиях санаторно-курортной сферы: организации процесса оказания услуг в туристском офисе, технологии организации рабочей обстановки и основных технологических-процессов на предприятии. Анализ эффективности использования систем электронного документооборота и менеджмента предприятия (CRM- систем). Анализ эффективности и рациональности использования офисного программного обеспечения и аппаратных средств (компьютеров и периферийных устройств) на предприятии. Анализ эффективности использования технологий продаж туристского продукта через контрагентскую сеть, посредством прямых продаж и с использованием инструментов электронной коммерции.

Задание 3.

Оценка качества и общей эффективности использования технологий продвижения турпродукта с использованием офлайн- инструментов, а также с помощью использования сайтов с SEO продвижением и аккаунтов социальных сетей с подключением механизмов SMM. Изучение влияния разнообразных инструментов продвижения услуг на динамику продаж, а также на структуру и размеры прибыли средств размещения и предприятий общественного питания, предприятий санаторно-курортной сферы

Заключение

- выводы по всем главам;
- описание профессиональных навыков, которые были освоены во время прохождения учебной практики;
- наиболее существенные достижения;
- указания на затруднения, которые возникли при прохождении практики, изложение спорных вопросов, которые возникли по конкретным вопросам, и их решение;
- общая оценка итогов практики.

Список использованных источников и литературы (в том числе нормативных и ведомственных документов);

Приложения (при необходимости).

Отчет сдается на кафедру, процесс защиты предполагает определение уровня овладения студентом практическими навыками работами и степени применения на практике полученных в период обучения в университете теоретических знаний. Окончанием практики считается положительная оценка защиты отчёта, зафиксированная в ведомости и зачётной книжке студента.

Студенты, не прошедшие практику и не предоставившие отчёт в установленные сроки без уважительных причин или получившие неудовлетворительную оценку за практику, признаются имеющими академическую задолженность с последующим отчислением из университета.

Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» проводится в форме дифференцированного зачета с защитой отчета по практике в назначенные сроки, в процессе которого оценивается степень подготовки студента к самостоятельной профессиональной деятельности по профилю. По результатам защиты выставляется общая оценка, в которой отражается качество представленного отчёта, уровень теоретической и практической подготовки студента.

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

Содержание промежуточной аттестации по производственной практике в форме практической подготовки «Технологическая практика» раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня практической подготовки студента по практике требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по практике содержат:

- требования к отчетной документации (дневник, отзыв руководителя практики от организации, отчет студента по итогам практики)
- требования к защите отчета по итогам практики
- примерные вопросы промежуточной аттестации по практике.

4.1. Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели/Критерии оценки индикатора достижения компетенции	№ задания	Оценочное средство
Профессиональные компетенции (ОПК)				
ПК 3	Способен осуществлять управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания, санаторно-курортной организации	3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания	1,2,3	Дневник, отчет, отзыв руководителя
		3.2. Участвует в разработке планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания		
		3.3. Организует оценку эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания		
ПК 4	Способен обеспечивать координацию технологий в подразделениях санаторно-курортных комплексов	4.1. Осуществляет координацию технологических процессов в подразделениях санаторно-курортных комплексов	1,2,3	Дневник, отчет, отзыв руководителя
		4.2. Определяет формы и методы контроля технологических процессов подразделений в подразделениях санаторно-курортных комплексов		
		4.3. Определяет выявление проблем в системе координации технологических процессов подразделений в санаторно-курортных комплексов		
ПК 5	Способен оценивать качество технологических процессов средств размещения и	5.1 Организует сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и	1,2,3	Дневник, отчет, отзыв руководителя

	предприятий, общественного питания, санаторно-курортной сферы	предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы		
		5.2. Обеспечивает разработку и реализацию технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно- курортной сферы		
		5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы		

4.2. Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики

Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» проводится в форме дифференцированного зачета с защитой отчета по практике в назначенные сроки, в процессе которого оценивается степень подготовки студента к самостоятельной научно-исследовательской работе по профилю. По результатам защиты выставляется общая оценка, в которой отражается качество представленного отчёта, уровень теоретической и практической подготовки студента.

По результатам аттестации практики выставляется дифференцированная оценка.

В таблице представлены критерии оценивания по итогам прохождения практики студентами.

Критерии оценивания для каждой формы отчетной документации студента по итогам практики и прохождения практики в целом

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценивания
1	Дневник по практике	- правильность, аккуратность заполнения дневника по практике, - наличие индивидуального задания, ежедневных записей и отметок руководителя практики от организации, - полнота отражения в содержании дневника	«Зачтено с оценкой «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию дневника: заполнено индивидуальное задание и ежедневные записи, присутствуют все подписи; соблюдены требования к внешнему оформлению, полнота отражения в содержании дневника полно отражена информации и приобретенные практические навыки. «Зачтено с оценкой «хорошо»» ставится, если выполнены все требования к написанию дневника с незначительными недочетами: заполнено индивидуальное задание и

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценивания
		информации и практических навыков, которые изучил и приобрел студент, - своевременность сдачи	ежедневные записи, присутствуют все подписи; соблюдены требования к внешнему оформлению, полнота отражения в содержании дневника информации и приобретенные практические навыки отражены с небольшими неточностями. «Зачтено с оценкой «удовлетворительно»» ставится, если выполнены все требования к написанию дневника с недочетами: заполнено индивидуальное задание, ежедневные записи заполнены нечетко, присутствуют все подписи; требования к внешнему оформлению соблюдены не полностью, полнота отражения в содержании дневника информации и приобретенные практические навыки отражены с недостатками. Оценка «не зачтено»— дневник практики не заполнен или не представлен вовсе.
2	Отчет о прохождении практики	- соответствие отчета по практике утвержденной структуре, а его содержания заданиям, - степень раскрытия сущности вопросов, - полнота, логичность изложения материала, - соблюдение требований к оформлению.	Оценка «зачтено с оценкой «отлично» ставится, если полностью выполнены все требования к написанию отчета: отчет соответствует утвержденной структуре в полной мере, содержание разделов соответствует их названию и заданиям, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, отслеживается логика изложения, соблюдены требования к внешнему оформлению, проявлена креативность и самостоятельность при выполнении задания. Оценка «зачтено с оценкой «хорошо» ставится, если требования к написанию отчета выполнены с незначительными недочетами: отчет соответствует утвержденной структуре, содержание разделов соответствует их названию и заданиям с незначительными недочетами, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; использована профессиональная терминология, отслеживается логика изложения, соблюдены требования к внешнему оформлению. Оценка «зачтено с оценкой «удовлетворительно» ставится, если требования к написанию отчета выполнены с

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценивания
			недочетами: отчет не вполне соответствует утвержденной структуре, содержание разделов соответствует их названию и заданиям с недочетами, собрана не вся необходимая информация, не выдержан объём; требования к внешнему оформлению соблюдены не в полной мере. Оценка «не зачтено» — задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.
3	Отзыв руководителя практики от профильной организации	- уровень теоретической подготовки - умение пользоваться терминологией - уровень сформированности профессиональных умений - уровень профессионального самосознания - мотивация обучающегося - отношение обучающегося к практике - индивидуальные особенности обучающегося	Оценка «зачтено» – показывает высокий уровень теоретической подготовки, грамотно пользуется профессиональными терминами, умеет комплексно применять полученные теоретические знания на практике, показывает высокий уровень сформированности профессиональных умений и освоения практических навыков, четко ставит цели и достигает их, знает алгоритмы трудовых действий, свободно выполняет основные трудовые функции в рамках индивидуального задания, демонстрирует высокий уровень профессионального самосознания, имеет четкое представление о своей профессиональной роли, целях профессиональной деятельности, интересуется особенностями работы данной организации (предприятия), равнодушен к получаемым результатам, стремится сделать лучше, проявляя высокий уровень профессиональной мотивации, дисциплинирован, ответственно подходит к данным поручениям и выполнению задания, проявляет инициативу, творческий подход, самостоятельность, активность, обладает высокой культурой общения. «не зачтено» – показывает низкий уровень теоретической подготовки, не использует в речи профессиональные термины, возникают значительные трудности при соотнесении теоретических знаний и трудовых действий, профессиональные умения и практические навыки не развиты, в связи с чем возникают значительные трудности при выполнении индивидуального задания, действия

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценивания
			полностью репродуктивные, возникают значительные трудности при постановке целей и путей их достижения, не знает алгоритмы трудовых действий в рамках задания на практику, нет представлений о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на очень низком уровне, с трудом выполняет задания, безответствен, уклоняется от выполнения поручений, имеет низкую культуру общения.
4	Защита отчета по практике	- умение четко и ясно излагать свои мысли, - обоснованность сделанных выводов, - правильность, полнота, логичность и грамотность ответов на поставленные вопросы	Оценка «зачтено с оценкой «отлично» —выставляется студенту, умеющему четко излагать свои мысли, сделавшему обоснованные выводы, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений, свободно владеющему содержанием отчета по практике, представившему в отчете результаты самостоятельно выполненных практических задания на предприятии и имеющему положительное заключение от предприятия. Оценка «зачтено с оценкой «хорошо» —выставляется студенту, умеющему излагать свои мысли, сделавшему выводы с небольшими недочетами, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, достаточно хорошо владеющему содержанием отчета по практике и имеющему положительное заключение от предприятия. Оценкой «зачтено с оценкой «удовлетворительно» - выставляется студенту, умеющему излагать свои мысли не в полной мере и без обоснования своей точки зрения, сделавшему выводы с недочетами, показавшему неглубокие знания вопросов и недостаточное умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, при отсутствии самостоятельно выполненных практических заданий на практике, при неполном содержании отчета в соответствии с рекомендованной

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценивания
			структурой, имеющему положительное заключение от предприятия. Оценка «не зачтено» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Для проведения промежуточной аттестации по итогам практики формулируются вопросы в зависимости от задания по практике.

Вопросы для промежуточной аттестации по производственной практике в форме практической подготовки «Технологическая практика»

ПК 3 Способен осуществлять управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания санаторно-курортной организации	1. Управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания санаторно-курортной организации: понятие и сущность. 2. Перечислите основные методы управления сервисными процессами фондами размещения и общественного питания санаторно-курортной организации
ПК 4 Способен обеспечивать координацию технологий в подразделениях санаторно-курортных комплексов	1. Перечислите основные технологические приемы управления и координации деятельности подразделений санаторно-курортных комплексов 2. Современные технологии сбора, обработки и анализа информации в подразделениях санаторно-курортных комплексов: понятие, сущность, классификация, способы использования
ПК 5 Способен оценивать качество технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы	1. Перечислите методы оценки качества технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы 2. Опишите способы оценки качества технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы

5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5.1. Перечень учебной литературы

1. Дурович А.П. Организация туризма : учебное пособие / Дурович А.П.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 296 с. — ISBN

978-985-7234-10-3. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100351.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.В. Кулагина [и др.]. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 142 с. — ISBN 978-5-8149-3338-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124852.html> (дата обращения: 14.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Абдель Вахед Э.А.М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Вахед Э.А.М., Мендельсон В.А., Абуталипова Л.Н.. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129161.html> (дата обращения: 07.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Цифровая экономика и менеджмент: новые решения, возможности и перспективы : монография / К.А. Бармута [и др.]. — Ростов-на-Дону : Донской государственный технический университет, 2022. — 221 с. — ISBN 978-5-7890-2000-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122366.html> (дата обращения: 14.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/122366>

5. Левушкина С.В. Стратегический менеджмент : учебное пособие / Левушкина С.В., Свистунова И.Г.. — Ставрополь : Секвойя, 2020. — 105 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121756.html> (дата обращения: 14.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронный каталог научно-образовательной библиотеки Сочинского государственного университета - URL: <https://lib.sutr.ru/Default.asp>, по паролю, требуется регистрация

Электронно-библиотечные системы:

ЭБС IPRbooks – URL: www.iprbookshop.ru/, по паролю, требуется регистрация

ЭБС Юрайт - URL: <https://urait.ru/>, по паролю, требуется регистрация

ЭБС Университетская библиотека онлайн» - URL: <https://biblioclub.ru/>, по паролю, требуется регистрация

ЭБС Консультант студента - URL: <http://www.studentlibrary.ru/>, по паролю, требуется регистрация

ЭБС BOOK.RU - URL: <https://www.book.ru/>, доступна коллекция изданий по туризму и сервису: (<https://www.book.ru/cat/578/1>), по паролю, требуется регистрация

ЭБС Лань - URL: <https://e.lanbook.com/>, по паролю, требуется регистрация

Электронная библиотека Grebennikon URL: <http://grebennikon.ru/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - URL: <https://www.elibrary.ru/>, по паролю, требуется регистрация

Справочно-правовая система Консультант Плюс - URL: <https://www.consultant.ru/>
Локальный доступ к системе предоставляется по адресам:

- Сочи, ул. Пластунская, 94/1, ауд.425 (электронный читальный зал);
- Сочи, ул. Пластунская, 94/2, ауд. 206, 209 (читальный зал, научный зал);
- Сочи, ул. Политехническая, 7 (библиотека).

Бесплатные ресурсы Консультант Плюс для учёбы: <https://www.consultant.ru/edu/>

в) Нормативные документы

1. ГОСТ Р 70587-2022 - Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения «Все включено» и «Ультра все включено». Общие требования

2. ГОСТ Р 57635-2022 - Туризм и сопутствующие услуги. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения

3. ГОСТ Р 70587-2022 - Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО» и «УЛЬТРА ВСЕ ВКЛЮЧЕНО». Общие требования.

4. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в последней редакции).

5. Федеральный Закон РФ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах» от 23 февраля 1995 года // Туристское законодательство России. 4.1: Законы РФ. М. 1997.

6. Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 г. № 2129-р)

7. Стратегия развития санаторно-курортного комплекса Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 ноября 2018 г. № 2581-р).

г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Всемирная туристская организация UNWTO - URL: <https://www.unwto.org/>

Российский Союз Туриндустрии (РСТ) - URL: <https://rostourunion.ru/>

Ассоциация туроператоров России - URL: <https://www.atorus.ru/>

Национальный туристический портал - URL: <https://new.russia.travel/>

Туристический портал Travel.ru - URL: <https://www.travel.ru/>

Портал путешествий ТурСводка - URL: <https://www.tursvodka.ru/>

Каталог сайтов по туризму и путешествиям - URL: <http://www.travel-cat.ru/>

Всё о туризме. Туристическая библиотека - URL: <http://tourlib.net/>

Журнал «Турбизнес» – туристический бизнес для профессионалов - URL: <http://www.tourbus.ru/>

«Афиша-Мир» – ежемесячный журнал о путешествиях как образе жизни - URL: <https://travel.rambler.ru/>

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - URL: <https://www.frontdesk.ru/>

Портал по гостиничному бизнесу. Разделы: статьи, обзоры, интервью, новости, форум, блоги, документы - URL: <https://prohotel.ru/>

Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса - URL: <http://prohotelia.com/>

HoReCa Magazine — все об индустрии гостеприимства и питания - URL: <http://www.horeca-magazine.ru/>

Поисковый портал санаторно-курортных учреждений - URL: <https://sanatoria.ru/>

Государственный реестр курортного фонда Российской Федерации - URL: <https://kurort.rosminzdrav.ru/>

Онлайн-версия журнала «Санаторно-курортная отрасль» - URL: <https://sko-online.ru/>

Корпоративный сайт Ассоциации управления проектами "СОВНЕТ". - URL: <http://www.sovnet.ru/>

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Базой для прохождения производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» могут быть предприятия индустрии туризма (туроператорские и турагентские организации, экскурсионные фирмы, гостиницы, пансионаты, детские лагеря и пр.), и другие предприятия, и организации, работающие в сфере туризма. Они должны

соответствовать действующим нормативно-правовым, гигиеническим, санитарным и техническим нормам, условиям пожарной безопасности, ГОСТ, СНиП и Регламентам в данной области.

Для выполнения мероприятий, предусмотренных учебным планом образовательной программы, студентам предоставляется:

1. Кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект специализированной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Таблица – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows.
2	Microsoft Office
3	Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение
4	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

Для защиты отчета о прохождении практики необходима аудитория с мультимедийным оборудованием, компьютерный класс.

Дистанционная поддержка дисциплины.

Дистанционная поддержка практики: для обмена информацией с преподавателем используется электронная почта кафедры управления и технологий в туризме и рекреации kafedrautts@gmail.com, а также может использоваться электронный адрес руководителя практики от вуза.

7 ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ

При выборе мест прохождения производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест практики, обучающихся с ОВЗ и инвалидов должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные 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, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

**Приложение к рабочей программе
производственной практики в форме практической подготовки
«Технологическая практика»**

**43.03.03 «Гостиничное дело»
Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов**

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе
производственной практики в форме практической подготовки
«Технологическая практика»
Очная форма обучения

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	12 ЗЕТ/420 час.
Место практики в структуре образовательной программы	Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки бакалавров, относится к блоку Б2 «Практики» образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов» В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов» технологическая практика является видом производственной практики Б2.В.01 (П). Объем практики составляет 432 часа. Технологическая практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы. Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность. Перед прохождением практики студент должен знать: основы будущей профессиональной деятельности; общее и особенное в становлении, современном состоянии и перспективах развития индустрии туризма и гостеприимства; фундаментальные категории индустрии туризма и гостеприимства, нормативно-правовую базу регулирования туристской деятельности. уметь: собирать, записывать, обрабатывать, классифицировать и систематизировать информацию о технологических процессах на предприятиях индустрии

	гостеприимства и санаторно-курортной сферы; использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии; владеть: нормами современного русского литературного языка, навыками логически правильного и аргументированного формулирования мыслей; методами анализа социально-экономических явлений и процессов.
Содержание практики	Содержание практики включает в себя три этапа. Подготовительный этап. Инструктаж по охране труда. Знакомство с инструкциями по технике безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего\ трудового распорядка. Составление плана работы, сбор материалов в соответствии с индивидуальным заданием. Знакомство с программой практики, обзор литературных источников. Знакомство со структурой, основными направлениями деятельности организации, выступающей базой практики Основной этап. Получение информации об организации, выступающей базой практики. Проведение работ прикладного характера, направленных на выполнение индивидуального задания под контролем руководителя практики. Получение промежуточных результатов Завершающий этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Обработка полученных данных. Получение результатов, формулировка выводов. Подготовка отчета. Защита отчета по практики
Формируемые компетенции (коды)	ПК 3, ПК 4, ПК 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК 3 Способен осуществлять управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания, санаторно-курортной организации 3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания 3.2. Участвует в разработке планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания 3.3. Организует оценку эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания ПК 4 Способен обеспечивать координацию технологий в подразделениях санаторно-курортных комплексов 4.1. Осуществляет координацию технологических процессов в подразделениях санаторно-курортных комплексов 4.2. Определяет формы и методы контроля технологических процессов подразделений в подразделениях санаторно-курортных комплексов 4.3. Определяет выявление проблем в системе координации технологических процессов подразделений в санаторно-курортных комплексах

	ПК 5 Способен оценивать качество технологических процессов средств размещения и предприятий, общественного питания, санаторно-курортной сферы 5.1 Организует сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы 5.2. Обеспечивает разработку и реализацию технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания, санаторно-курортной сферы 5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы
Образовательные технологии	Практика носит практический характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей-руководителей практики от университета и руководителей практики от организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов. Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций)
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой