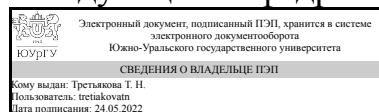


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



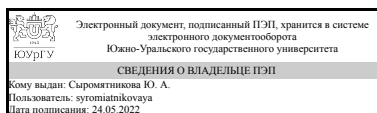
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика, педагогическая практика
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
Уровень Магистратура **форма обучения** заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



Ю. А. Сыромятникова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

педагогическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Педагогическая практика является важнейшим компонентом и составной частью учебного процесса студентов магистратуры. Педагогическая практика выполняет функцию подготовки студентов к преподавательской деятельности в вузе.

Педагогическая практика студентов имеет целью приобретение практических навыков проведения учебных занятий.

Основной целью научно-педагогической практики магистрантов является формирование их научно-методологической и практической готовности к реализации профессионально-педагогической деятельности как базового компонента формирования соответствующей компетентности путем освоения научных знаний и знакомства с сущностью научно-исследовательской и педагогической деятельности, формирования опыта ее осуществления в образовательном учреждении. В соответствии с этим научно-педагогическая практика ориентирована на применение профессиональных знаний, полученных в комплексе дисциплин общенаучного и методического плана, развитие у магистрантов исследовательского типа мышления и получение ими новых объективных научных знаний через призму научно-педагогической практики.

Задачи практики

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение методикой подготовки и проведения разнообразных форм проведения занятий;
- овладение методикой анализа учебных занятий;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации научно-педагогической деятельности магистров;
- развитие у магистрантов личностных качеств, определяемых общими целями обучения и воспитания, изложенными в ОПОП.
- формирование навыков работы с нормативными и методическими документами и материалами;
- формирование навыков и умений по разработке элементов учебных программ и учебно-методического обеспечения дисциплин;
- формирование знаний и навыков в области современных образовательных

технологий;

- формирования навыков осуществления педагогической деятельности.

Краткое содержание практики

Педагогическая практика является одной из форм профессионально-практической подготовки магистров в высшей школе. Местом ее прохождения является выпускающая кафедра университета, ответственная за подготовку и выпуск бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и обладающая необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Время прохождения практики определяется учебным планом магистратуры данного направления, в соответствии с которым педагогическая практика предусмотрена в 5 семестре в течение 6 недель (93ЕТ).

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает:структуру и содержание ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело; требования к профессиональной подготовке бакалавра
	Умеет:разрабатывать различные виды методической документации для проведения пробных занятий
	Имеет практический опыт:по проведению пробных занятий для студентов младших курсов; опыт коммуникации и выстраивания взаимоотношений «преподаватель – студент»
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знает:принципы построения клиентоориентированной сервисной организации
	Умеет:находить путь разрешения конфликтов и выстраивать систему реагирования на жалобы клиентов
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Имеет практический опыт:работы в «контактной зоне», адаптируя процесс предоставления услуги для различных целевых групп потребителей в соответствии с их специфическими потребностями
	Знает:теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности; основные научные школы психологии и управления;

	<p>деятельностный подход в исследовании личностного развития</p> <p>Умеет: определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач</p> <p>Имеет практический опыт: определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: современные методы и подходы к решению профессиональных задач в сфере гостеприимства; способы систематизации и анализа имеющихся данных, в том числе из разных областей науки и техники</p> <p>Умеет: самостоятельно приобретать, развивать и применять полученные знания для решения нестандартных задач в сфере гостеприимства; выстраивать логику рассуждений и высказываний, основанных на интерпретации данных, интегрированных из разных областей науки и техники</p> <p>Имеет практический опыт: представления результатов научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
<p>ОПК-7 Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>Знает: основы осуществления педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"</p> <p>Умеет: осуществлять обучение, воспитание и развитие с учетом социальных, возрастных,</p>

	психофизических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся по основным и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"
	Имеет практический опыт: реализовывать основные и дополнительные профессиональные образовательные программы в соответствии с требованиями образовательных стандартов направления "Гостиничное дело"

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон</p> <p>ФД.01 Технологии разработки анимационных программ</p> <p>1.О.06 Современные технологии гостиничной деятельности</p> <p>1.О.08 Педагогика высшей школы</p> <p>1.О.02 История и методология науки</p> <p>1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле</p> <p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p> <p>1.О.03 Философия научного знания</p> <p>Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p> <p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (3 семестр)</p> <p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (2 семестр)</p>	<p>Производственная практика, преддипломная практика (5 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.03 Философия научного знания	<p>Знает: об особенностях гуманитарного научного познания; подходы, методы и технологии научного знания, основные формы, признаки, критерии научного знания и абстрактного мышления; современные концепции истории и философии науки</p> <p>Умеет: пользоваться основными принципами научного познания и современными общенаучными понятиями, анализировать современные проблемы истории и философии науки</p> <p>Имеет практический опыт: выступления перед аудиторией, участия в дискуссии; использования базовых приёмов философского анализа в научных исследованиях в сфере гостеприимства, использования концептуального и методологического аппарата современной истории и философии науки</p>
1.О.06 Современные технологии гостиничной деятельности	<p>Знает: технологический цикл гостиничной деятельности и жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства, технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства; современные технологии гостиничной деятельности, современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ</p> <p>Умеет: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов, организовать и скоординировать производственно-технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: совершенствования производственной системы и моделей формирования клиентурных отношений в сфере гостеприимства, принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, анализа технологических процессов и оптимизации производственной деятельности предприятий индустрии</p>

<p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p>	<p>гостеприимства</p> <p>Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, основные концепции и теории науки в индустрии гостеприимства; составные части и характерные особенности индустрии гостеприимства, классификацию гостиничных предприятий, основные направления развития теории и методов исследований в индустрии гостеприимства, особенности написания научных статей</p> <p>Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, анализировать подходы к управлению индустрией гостеприимства; анализировать систему менеджмента в разных странах мира; описывать признаки организации; анализировать особенности гостиничной деятельности, обосновывать актуальность и формулировать научную проблему в прикладных исследованиях в сфере гостиничной деятельности, представлять материалы исследовательской деятельности в научных статьях и на конференциях</p> <p>Имеет практический опыт: теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности, построения структуры управления в индустрии гостеприимства; проводить сравнительный анализ систем менеджмента гостеприимства в разных странах мира, использования методологии научного исследования и компетентностного подхода к научно-практической деятельности в сфере гостиничного дела, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях</p>
<p>1.О.01 Иностраный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: языковые нормы культуры устного общения, этических и нравственных норм поведения, принятых в стране изучаемого языка, основные различия письменного и устного академического дискурса, терминологическую базу для профессионального общения; современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; способы поиска источников профессиональной информации на иностранном языке</p> <p>Умеет: устанавливать контакты и поддерживать взаимодействие с представителями иноязычной культуры, адекватно понимать и интерпретировать</p>

	<p>устные и письменные академические тексты; составлять академические тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи); создавать адекватные высказывания в условиях конкретной ситуации профессионально-ориентированного общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по профессиональному общению, применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы профессионально-ориентированного общения для академического и профессионального взаимодействия; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке</p> <p>Имеет практический опыт: построения контактных и стимулирующих фраз речевого этикета; использования информации коммуникативного поведенческого и страноведческого характера в рамках гостиничной деятельности, использования коммуникативных стратегий для профессионально-ориентированной деятельности; использования приемов чтения профессионально-ориентированных текстов структурирования усваиваемого материала; методикой межличностного профессионального общения на русском и иностранном языках; презентационными технологиями для представления результатов исследовательской деятельности; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий; речевых стратегий для участия в профессионально-ориентированной коммуникации на иностранном языке</p>
<p>ФД.01 Технологии разработки анимационных программ</p>	<p>Знает: особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах, особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности</p> <p>Умеет: учитывать различные особенности (национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле, разрабатывать различные анимационные программы</p> <p>Имеет практический опыт: организации игрового</p>

	<p>взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением подвижных, народных и спортивных игр и соревнований), организовывать отдых и развлечения</p>
<p>1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле</p>	<p>Знает: этические нормы деловых отношений, основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций, основы подготовки, организации и проведения исследований мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, современные подходы к мотивации персонала в России и за рубежом; классические теории мотивации, психологию и психодиагностику личности и коллектива, теорию мотивации и теории личностного поведения сотрудников предприятия в индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию мотивации и стимулирования персонала организации, применять на практике технологии формирования системы мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, проводить исследование состояния трудовой мотивации и уровня удовлетворенности трудом; определять типологию поведения клиентов, диагностировать психологию потребителя гостиничных услуг и сотрудников предприятий индустрии гостеприимства, разрабатывать системы мотивации персонала с учетом комплекса экономических и социальных факторов в индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: мотивации, управления и стимулирования персонала, подбора соответствующих методов мотивации персонала в организации; навыками анализа мотивационно-потребностной сферы личности, использования современных методов и приемов анализа существующих систем мотивации и проблем в области мотивации персонала с целью принятия обоснованных управленческих решений при разработке систем мотивации и комплексного использования методов трудовой мотивации, оценки поведения сотрудников и клиентов предприятий индустрии гостеприимства с целью совершенствования гостиничной деятельности и формирования клиентурных отношений,</p>

	<p>стимулирования трудовой деятельности персонала и мотивации потребительского поведения в индустрии гостеприимства</p>
<p>1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон</p>	<p>Знает: нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон</p> <p>Умеет: анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий</p>
<p>1.О.08 Педагогика высшей школы</p>	<p>Знает: сущность и приоритетные стратегии высшего образования, закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса в вузе; основные направления модернизации системы профессионального образования;</p>

	<p>сущность основных педагогических парадигм, специфику гуманистической образовательной парадигмы, классификацию педагогических методов и современные подходы к их использованию; принципы построения и конструктивную специфику педагогических систем и технологий</p> <p>Умеет: использовать знание современных проблем науки и образования при решении профессиональных задач, осуществлять отбор содержания образования для проектирования образовательного процесса в высшей школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин, использовать при изложении предметного материала собственные научные исследования в качестве средства совершенствования образовательного процесса</p> <p>Имеет практический опыт: педагогической деятельности с элементами педагогического мастерства, навыками самосовершенствования и готовностью стимулировать профессионально-личностное саморазвитие, технологией реализации образовательного процесса в высшей школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин с использованием современных методов и методик преподавания, использования информационных и коммуникационных технологий реализации образовательного процесса</p>
<p>1.О.02 История и методология науки</p>	<p>Знает: генезис науки, его философское осмысление на различных этапах познания, категориальный аппарат научно-исследовательской деятельности</p> <p>Умеет: представлять структуру научного знания и уметь описать его основные элементы, применять основные категории понятийного поля научно-исследовательской деятельности в прикладных аспектах туристской и гостиничной индустрии</p> <p>Имеет практический опыт: анализа тенденции современной науки, определения перспективных направлений научных исследований в предметной сфере профессиональной деятельности, методами интерпретации результатов научно-исследовательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса</p>
<p>Учебная практика, научно-</p>	<p>Знает: сущность и структуру научной публикации;</p>

<p>исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p>	<p>методики проведения исследований в сфере гостеприимства, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Умеет: проводить научно-исследовательскую работу в сфере гостеприимства и готовить материал по результатам исследования к публикации, создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по вопросам в сфере гостеприимства;</p> <p>Имеет практический опыт: подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представления планов и результатов деятельности с использованием коммуникативных технологий; современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (3 семестр)</p>	<p>Знает: основные тенденции развития территориальных гостиничных комплексов на глобальном, региональном и локальном уровнях, сущность и структуру профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства; методики определения сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной инфраструктуры с учетом государственной политики и современных тенденций развития рынка внутреннего туризма, проводить диагностику сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов, подбора комплекса диагностических методик для определения уровней сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства</p>
<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (2 семестр)</p>	<p>Знает: особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования,</p>

	<p>основные направления научных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта, организовывать опытно-экспериментальную работу в сфере гостеприимства и анализировать результаты исследования</p> <p>Имеет практический опыт: исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций, подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня</p>
--	---

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Ознакомление с нормативными документами, регламентирующими учебный процесс подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 в вузе	10
2	Консультации с руководителем ВКР по выбору учебной дисциплины для прохождения педагогической практики	5
3	Обзор учебной и методической литературы по выбранной учебной дисциплине	10
4	Подготовка к проведению лекционного занятия по выбранной учебной дисциплине	17
5	Подготовка к проведению практического занятия по выбранной учебной дисциплине	17
6	Разработка фондов оценочных средств по выбранной учебной дисциплине	20
7	Разработка проекта воспитательного мероприятия, связанного с формированием профессиональных компетенций бакалавров гостиничного дела	8
8	Подготовка презентации итогового отчета по педагогической практике, его защита на кафедре	21

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;

- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 08.09.2021 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Анализ нормативных документов, регламентирующих учебный процесс подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 в вузе	1	15	В рамках выполнения задания студенты анализируют 3 документа: ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, учебный план и рабочую программу дисциплины, каждый из которых оценивается по 5-тибалльной системе. Критерии оценки: 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются	дифференцированный зачет

						замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	
2	5	Текущий контроль	Обзор учебной и методической литературы по выбранной учебной дисциплине	1	10	В рамках выполнения задания студенты подбирают и анализируют учебную и методическую литературу по выбранной дисциплине учебного плана, каждый раздел оценивается по 5-тибалльной системе. Критерии оценки: 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	дифференцированный зачет

3	5	Текущий контроль	Подготовка к проведению лекционного занятия по выбранной учебной дисциплине	1	5	<p>Для выполнения задания студент готовит конспект лекции и отчет о ее проведении. Критерии оценки 5 баллов – качество лекционного материала и проведенного занятия полностью соответствуют указанным критериям 4 балла – качество лекционного материала и/или проведенного занятия соответствует указанным критериям, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – качество лекционного материала и/или проведенного занятия не полностью соответствует требованиям, есть существенные замечания 2 балла – качество лекционного материала и/или проведенного занятия не соответствует указанным критериям 0 баллов – задание не выполнено</p>	дифференцированный зачет
4	5	Текущий контроль	Подготовка к проведению практического занятия по выбранной учебной дисциплине	1	5	<p>Для выполнения задания необходимо подготовить план семинарского или практического занятия и отчет о</p>	дифференцированный зачет

						<p>его проведении</p> <p>Критерии оценки</p> <p>5 баллов – качество содержания задания и проведенного практического занятия полностью соответствуют указанным критериям</p> <p>4 балла – качество содержания задания и/или проведенного практического занятия соответствует указанным критериям, имеются замечания, не требующие обязательного устранения</p> <p>3 балла – качество содержания задания и/или проведенного практического занятия не полностью соответствует требованиям, есть существенные замечания</p> <p>2 балла – содержания задания и/или проведенного практического занятия не соответствует указанным критериям</p> <p>0 баллов – задание не выполнено</p>	
5	5	Текущий контроль	Разработка контрольно-измерительных материалов по выбранной учебной дисциплине	1	5	<p>Для выполнения задания необходимо разработать фонды оценочных средств. Критерии оценки 5 баллов – качество</p>	дифференцированный зачет

						<p>содержания КИМ полностью соответствуют указанным критериям 4 балла – качество содержания КИМ соответствует указанным критериям, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – качество содержания КИМ не полностью соответствует требованиям, есть существенные замечания 2 балла – качество содержания КИМ не соответствует указанным критериям 0 баллов – задание не выполнено</p>	
6	5	Текущий контроль	<p>Разработка проекта воспитательного мероприятия, связанного с формированием профессиональных компетенций бакалавров гостиничного дела</p>	1	5	<p>Критерии оценки 5 баллов – качество проекта и/или проведенного мероприятия полностью соответствуют указанным критериям 4 балла – качество проекта и/или проведенного мероприятия соответствует указанным критериям, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – качество проекта и/или проведенного мероприятия не полностью</p>	дифференцированный зачет

						соответствует требованиям, есть существенные замечания 2 балла – качество проекта и/или проведенного мероприятия не соответствует указанным критериям 0 баллов – задание не выполнено	
7	5	Промежуточная аттестация	Подготовка и оформление отчетной документации	-	50	Отчет по практике сдается в распечатанном и электронном виде на кафедру и оценивается по следующим критериям: 1) соблюдение срока сдачи отчета на кафедру - 10 баллов, при нарушении срока сдачи, но сдача отчета в течение экзаменационной сессии - 5 баллов, при сдаче отчета после окончания экзаменационной сессии - 0 баллов; 2) соблюдение требований по оформлению отчета (нормоконтроль) - 10 баллов, наличие от 3 до 5 замечаний по нормоконтролю - 8 баллов, наличие от 5 до 7 замечаний - 6 баллов, наличие от 7 до 10 замечаний - 5 баллов, наличие более 10 замечаний - 0 баллов; 3) полнота выполнения задания по практике: при	дифференцированный зачет

					<p>выполнении 100% заданий по практике 10 баллов; при выполнении 75% заданий по практике - 8 баллов; при выполнении 60% заданий по практике - 6 баллов; при выполнении 50 и менее процентов заданий по практике - 0 баллов; 4) качество доклада: соблюдение логики и структуры доклада - 1 балл, грамотность речи - 1 балл, самостоятельность речи - 1 балл, грамотное использование базовой терминологии - 1 балл, соблюдение времени, отведенного на доклад - 1 балл; и ответы на вопросы: при грамотном ответе на 100% вопросов - 5 баллов, при грамотном ответе на 80% вопросов - 4 балла, при грамотном ответе на 60 % вопросов - 3 балла, при грамотном ответе на 50 и менее процентов вопросов - 0 баллов; 5) качество презентации к докладу: соответствие структуре доклада - 1 балл, полнота</p>
--	--	--	--	--	---

						содержания доклада - 1 балл, грамотная композиция слайдов - 1 балл, удобство визуального восприятия - 1 балл, единый стиль оформления - 1 балл, качество иллюстративного материала - 1 балл, соответствие текста и иллюстраций на слайдах - 1 балл, наличие схем и диаграмм - 1 балл, отсутствие опечаток и грамотность - 1 балл, наличие выводов - 1 балл.	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета в очной или дистанционной форме. К защите допускаются студенты, сдавшие отчет в распечатанном и электронном виде на кафедру. На выступление одного студента отводится 10 мин. Итоговая оценка формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При выставлении итоговой оценки учитывается уровень выполнения заданий и оценка за защиту отчета по практике. Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ						
		1	2	3	4	5	6	7
УК-3	Знает: структуру и содержание ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело; требования к профессиональной подготовке бакалавра	+						+
УК-3	Умеет: разрабатывать различные виды методической документации для проведения пробных занятий			+		+		+
УК-3	Имеет практический опыт: по проведению пробных занятий для студентов младших курсов; опыт коммуникации и выстраивания взаимоотношений «преподаватель – студент»						+	+
УК-4	Знает: принципы построения клиентоориентированной сервисной организации			+				+

УК-4	Умеет: находить путь разрешения конфликтов и выстраивать систему реагирования на жалобы клиентов			+			++
УК-4	Имеет практический опыт: работы в «контактной зоне», адаптируя процесс предоставления услуги для различных целевых групп потребителей в соответствии с их специфическими потребностями						+
УК-6	Знает: теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности; основные научные школы психологии и управления; деятельностный подход в исследовании личностного развития		+		+		+
УК-6	Умеет: определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач		+				+
УК-6	Имеет практический опыт: определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности				+		++
ОПК-6	Знает: современные методы и подходы к решению профессиональных задач в сфере гостеприимства; способы систематизации и анализа имеющихся данных, в том числе из разных областей науки и техники		++				+
ОПК-6	Умеет: самостоятельно приобретать, развивать и применять полученные знания для решения нестандартных задач в сфере гостеприимства; выстраивать логику рассуждений и высказываний, основанных на интерпретации данных, интегрированных из разных областей науки и техники						+
ОПК-6	Имеет практический опыт: представления результатов научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства в виде научных статей, докладов на научных конференциях						+
ОПК-7	Знает: основы осуществления педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"	+				+	+
ОПК-7	Умеет: осуществлять обучение, воспитание и развитие с учетом социальных, возрастных, психофизических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся по основным и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"					++	+
ОПК-7	Имеет практический опыт: реализовывать основные и дополнительные профессиональные образовательные программы в соответствии с требованиями образовательных стандартов направления "Гостиничное дело"					+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Сорокопуд, Ю. В. Педагогика высшей школы [Текст] учеб. пособие для магистров, аспирантов и слушателей системы повышения

квалификации и переподготовки по программе "Преподаватель высшей школы" Ю. В. Сорокопуд. - Ростов н/Д: Феникс, 2011. - 541 с.

б) *дополнительная литература:*

1. Педагогика профессионального образования Учеб. пособие для вузов по специальности 033400 - Педагогика Е. П. Белозерцев, А. Д. Гонеев, А. Д. Пашков и др.; Под ред. В. А. Сластенина; Междунар. акад. наук пед. образования. - М.: Академия, 2004. - 366,[2] с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Образовательная платформа Юрайт	Педагогические технологии в 3 ч. Часть 1. Образовательные технологии : учебник и практикум для вузов / Л. В. Байбородова [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Байбородовой, А. П. Чернявской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 258 с. https://urait.ru/bcode/491201
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Таратухина, Ю. В. Педагогика высшей школы в современном мире : учебник и практикум для вузов / Ю. В. Таратухина, З. К. Авдеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. https://urait.ru/bcode/496596
3	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Образовательная платформа Юрайт	Виды оценочных средств. Подготовка практико-ориентированного педагога : практическое пособие / Е. В. Слизкова [и др.] ; под редакцией Е. В. Слизковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 138 с. https://urait.ru/bcode/493236
4	Методические пособия для преподавателя	Образовательная платформа Юрайт	Педагогика : учебник и практикум для вузов / П. И. Пидкасистый [и др.] ; под редакцией П. И. Пидкасистого. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 408 с. https://urait.ru/bcode/488575

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место	Адрес места	Основное оборудование, стенды, макеты,
-------	-------------	--

прохождения практики	прохождения	компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	<p>3 специализированных лаборатории: 308 ауд — Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24</p> <p>504 ауд. — 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место</p> <p>405 ауд. — 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт</p>