

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет»

Факультет менеджмента

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета менеджмента

Проректор по учебной работе
и международной деятельности


И.А. Лагасва
« 28 » май 2019 г.




О.А. Серова
« 28 » 05 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Знакомительная практика

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Профиль ОПОП ВО
«Гостинично-ресторанная деятельность»

Очная, заочная формы обучения

Квалификация выпускника - бакалавр

Псков
2019

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления на предприятии. протокол № 9 от 15 мая 2019 г.

Зав. кафедрой экономики и управления на предприятии
(наименование кафедры)

..... (И.В. Грылева)
(подпись)

«15» мая 2019 г.

Обновление рабочей программы практики

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа практики обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № __ от __. __.20__ г.

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа практики обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № __ от __. __.20__ г.

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа практики обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № __ от __. __.20__ г.

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики Б2.О.01(У) Ознакомительная практика являются: углубление и закрепление знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин, подготовка обучающегося к выполнению ключевых видов профессиональной деятельности в условиях реального производственного и управленческого процессов.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики Б2.О.01(У) Ознакомительная практика являются:

- сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней среды организации для принятия управленческих решений;
- повышение уровня подготовки, полученной в ходе лекционных курсов;
- укрепление связей обучения с практической деятельностью;
- формирование навыков исследования проблем профессиональной деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Место учебной практики в структуре ОПОП:

Ознакомительная практика является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков и направлена на ознакомление обучающихся со спецификой деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, приобретение первоначального практического опыта в избранной сфере профессиональной деятельности.

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика имеет содержательно-методическую связь с такими дисциплинами, как Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности, Основы гостиничной и ресторанной деятельности.

Ознакомительная практика реализуется в 4 семестре очной формы обучения и 6 семестре заочной формы обучения.

4. Типы (формы) и способы проведения учебной практики

Тип (типы) учебной практики:

- ознакомительная практика;

Способ проведения учебной практики:

- стационарная (проведение установочной лекции руководителем практики от университета; сбор обучающимися первичных данных на основе наблюдений, опросов, информационных источников согласно индивидуальному заданию руководителя практики; защита отчета по практике).

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика организуется и проводится на основе утвержденной программы в сторонних организациях, предприятиях различных организационно-правовых форм и видов собственности гостинично-ресторанного бизнеса. Учебная практика может также проводиться в структурных подразделениях Университета. Подбор баз практик осуществляется Университетом по соглашению с выпускающими кафедрами. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между университетом и организациями о прохождении практики студентов.

Договоры с предприятиями-базами практик:

№ п/п	Рег. № договора	Дата заключения договора	Наименование предприятия (организации) с которой заключен договор и юридический адрес
1	111	29.10.2014	ООО «Славянский тур»: 180007, г. Псков, ул.Петровская, д. 21
2	14	15.02.2018	ЗАО Гостиница «Октябрьская»: 180000, г.Псков, Октябрьский проспект, д.36

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в своих организациях в случае, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует целям практики.

Зачет прежнего трудового стажа не предусмотрен, практику обязаны проходить все студенты.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год. Учебная практика проводится после экзаменационной сессии за 4 семестр ОФО и 6 семестр ЗФО в форме экскурсии. На практику допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план теоретического обучения.

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

6.1. В соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – ФГОС ВО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. № 515, и учебным планом по ОПОП ВО направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Гостинично-ресторанная деятельность», процесс реализации практики направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальных:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Общепрофессиональных:

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

6.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.

Результаты освоения учебной практики определяются приобретаемыми студентом компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Универсальные, общепрофессиональные компетенции выпускника, формируемые в процессе реализации учебной практики, определяются на основе раздела III «Требования к результатам освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело».

По учебной практике установлены индикаторы достижения компетенций: универсальных, общепрофессиональных (таблица).

Компетенция	Индикаторы компетенции	Результаты обучения по практике
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знает сущность дедуктивных и индуктивных методов критического анализа; основные принципы критического анализа.
	ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий	Умеет осуществлять поиск информации из различных источников; выделять основную мысль и формулировать тезисы; формировать собственное видение решения проблемы.
	ИУК 1.3. Владеет: исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	Владеет: методами исследования и выявления проблем профессиональной деятельности; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности	Понимает важность планирования целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы.

саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории	Умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.
	ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы осуществления деятельности.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Знает основные нормативные, правовые документы в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Умеет выявлять проблемы, возникающие в профессиональной деятельности, связанные с правом и находить пути правового их разрешения; находить нормативные и правовые документы, релевантные в конкретной ситуации.
	ИОПК 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки нормативной и правовой информации.

7. Структура и содержание учебной практики

Общий объём учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы студентов на практике (часов)			Формы текущего контроля
		Всего часов, в т.ч.	Контактная работа	Самостоятельная работа	
.	<p>Подготовительный этап. Виды учебной работы: Проведение организационного собрания и ознакомление студентов: - со сроками прохождения и разделами учебной практики; - с целями и задачами практики; - с требованиями, предъявляемыми к студентам со стороны руководителей практики; - с индивидуальным заданием на практику, а также методическими указаниями по его выполнению; - с графиком консультаций; - со сроками представления на кафедру отчетной документации, требованиями к ее оформлению и процедурой промежуточной аттестации. Инструктаж по технике безопасности</p>	6	1	5	Записи в дневнике практики

2.	<p>Основной этап. Виды учебной работы - выполнение индивидуального задания: сбор и систематизация информации для написания отчета по учебной практике. Написание первого (теоретического) раздела отчета. -обработка полученной информации (обобщение и анализ, формирование собственных суждений, формулировка выводов); -консультации с руководителем практики по формированию структуры и содержания отчета; -оформление второго (аналитического) раздела отчета, - написание Заключения, -формирование списка использованных источников в соответствии с требованиями.</p>	90	2	88	Записи в дневнике практики
3.	<p>Заключительный этап. Виды учебной работы - сдача отчета по практике на кафедру; - корректировка отчета в соответствии с замечаниями руководителя практики (при их наличии); -защита отчета по практике.</p>	12	1	11	Защита отчета по практике
4.	Итого	108	4	104	

8. Формы отчетности по практике

Результаты учебной практики студент обобщает в виде письменного отчета.

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им работу во время практики, полученные им организационные навыки и знания, освоенные компетенции.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения о базе предприятия, выполненную работу по изучению организационной структуры управления предприятия, задач и функций различных отделов, динамики основных технико-экономических

показателей, перспектив развития организаций гостинично-ресторанного бизнеса и т.д.

Отчет должен быть полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации гостинично-ресторанного бизнеса.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Сложные отчетные и плановые формы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

9.Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Текущий контроль прохождения учебной практики обеспечивает оценивание прохождения практики и проводится в форме консультаций с руководителем практики от Университета.

Промежуточный контроль по окончании практики производится в форме защиты отчета по практике руководителю практики от Университета в виде устного доклада о результатах прохождения практики.

По окончании практики в трехдневный срок студент представляет руководителю отчетную документацию:

- дневник;
- отчет.

Промежуточная аттестация проводится со студентами очной формы после летней экзаменационной сессии 4-го семестра, со студентами заочной формы - после летней экзаменационной сессии 6-го семестра.

При оценке итогов работы студента на практике, учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике, качество ответов на вопросы в ходе защиты отчета.

Отчеты, оформленные в соответствии с установленными требованиями, защищаются студентами перед руководителем практики от выпускающей кафедры и оцениваются формой контроля «зачет». В ходе защиты студент-практикант должен показать знания нормативно-правовой документации, используемой в работе организации, четко и лаконично отвечать на поставленные вопросы по любому разделу программы практики, объяснить порядок составления отчета, оценить результаты, полученные в процессе прохождения учебной практики.

К сдаче зачета допускаются студенты, которые прошли практику в полном объеме, не имели прогулов и других грубых нарушений учебных и производственных требований и представившие отчет по всем разделам,

предусмотренным программой практики. Оценка по учебной практике заносится в зачетную книжку студента.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку по результатам практики, считаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из Университета в связи с невыполнением учебного плана в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Отчетная документация хранится на кафедре в течение трёх лет в соответствии с номенклатурой дел.

10. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся

10.1. Перечень компетенций и этапов их формирования

Конечными результатами освоения дисциплины являются следующие компетенции:

Универсальные:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Общепрофессиональные:

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

Этапы формирования компетенций представлены в приложении 5.1. к основной профессиональной образовательной программе.

10.2. Описание индикаторов достижения компетенций, критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Описание индикаторов достижения компетенций, критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания представлены в приложении 5.2. к основной профессиональной образовательной программе.

10.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Учебная практика Б2.О.01(У) Ознакомительная практика изучается в следующих семестрах: 4 семестр – ОФО, 6 семестр - ЗФО, в которых предусмотрен зачет.

Примерная тематика аналитических обзоров:

1. Основные направления развития индустрии гостеприимства в России.
2. Характеристика индустрии гостеприимства города Р.
3. Инфраструктура общественного питания города Р.
4. Важность брендинга организации индустрии гостеприимства.
5. Инновационные технологии в гостиничном бизнесе.

6. Особенности классификации гостиниц в России.
7. Рынок гостиничных услуг и его компоненты.
8. Применение профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства и общественного питания.
9. Способы повышения лояльности персонала в индустрии гостеприимства.
10. Жалобы гостей и технологии их урегулирования.
11. Оценка качества в сфере услуг.
12. Основы формирования эффективной команды ресторана.
13. Использование речевых форм в организациях общественного питания, повышающих лояльность гостя.
14. Государственное регулирование сферы гостиничных услуг в РФ.
15. Современные тенденции в развитии гостиничного сервиса.

Примеры контрольных вопросов для проведения аттестации по итогам практики:

1. Каковы назначение, цели деятельности, структура учреждения (предприятия), в котором проходила практика?
2. Перечислите учредительные документы, на основании которых функционирует данное учреждение (предприятие)? Какие еще предусматриваются учредительные документы? Каким образом определяется вид учредительного документа, утверждаемый в организации?
3. Укажите нормативную документацию и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности.
4. Перечислите факторы внешней среды, оказывающие на ваш взгляд прямое воздействие на деятельность данного учреждения (предприятия).
5. Раскройте содержание основных функций менеджмента применительно к конкретному подразделению предприятия?
6. Какие элементы контроля на ваш взгляд имеют особое значение для обеспечения высоких результатов хозяйственной деятельности исследуемого объекта?
7. Перечислите характеристики основных процессов обслуживания гостей.
8. Дайте характеристику дополнительным услугам, оказываемым в гостинице.
9. Перечислите особенности организации питания гостей.
10. Дайте оценку информационного обеспечения исследуемого объекта.

Критерии оценки по итогам учебной практики:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру дневник, отчет о прохождении практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики. Допускаются незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике.

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, не выполнившему в полном объеме программу практики, или допустившему большое число

неточностей при написании и оформлении отчета по практике, или ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Для прохождения учебной практики студентам необходимо:

- ознакомиться с программой и методическими рекомендациями по прохождению учебной практики;
- ознакомиться с формами отчетной документации по практике (дневник, структура отчета).

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература, в т.ч. из ЭБС:

1. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/432906> - ЭБС Юрайт
2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 172 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/434105> - ЭБС Юрайт
3. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/438656> - ЭБС Юрайт

б) дополнительная литература, в т.ч. из ЭБС:

1. Бугорский В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с. — (Бакалавр. Академический курс). — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437487> - ЭБС Юрайт
2. Иванилова С. В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html> - ЭБС Юрайт
3. Коргова М. А. Менеджмент организации [Электронный ресурс] : учебное пособие для академического бакалавриата / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/444702> - ЭБС Юрайт
4. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва :

Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/432903> - ЭБС Юрайт

5. Урмина И. А. Самоменеджмент [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата / И. А. Урмина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437366> - ЭБС Юрайт

6. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 463 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60557.html> - ЭБС Юрайт

в) перечень информационных технологий:

– программное обеспечение:

Для подготовки отчета по практике необходимо базовое (общесистемное) программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др. (например, Microsoft Office)

– информационно-справочные системы:

1. Информационно-правовой портал «Гарант». - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Электронно- библиотечная система «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

4. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

6. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека online» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. Режим доступа: <http://www.aup.ru>

2. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Режим доступа: <http://ecsocman.edu.ru>

3. Федеральная служба государственной статистики (Росстат) - Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

4. Портал про гостиничный бизнес. Режим доступа: <http://prohotel.ru/>

5. Портал сообщества профессионалов гостиничного бизнеса. Режим доступа: <https://www.frontdesk.ru/>

6. Портал для профессионалов гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://prohotelia.com>

7. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
8. Информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. Авторитетный источник актуальной информации и эффективная коммуникационная площадка для специалистов. Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/>
9. Портал для рестораторов. Режим доступа : <https://restrosphere.com/>

13. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для обеспечения обучения студентов университет располагает следующей материально-технической базой:

- лекционными аудиториями, оборудованными видеопроеctionным оборудованием для презентаций;
- библиотекой, имеющей рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет;
- компьютерными классами с комплектом лицензионного программного обеспечения.

Учебная практика осуществляется на основе договоров о базах практики между Университетом и организациями. Согласно договору принимающая на учебную практику студентов организация (учреждение, предприятие) предоставляет студентам места практики с соответствующим направленности профессиональной подготовки уровнем материально-технического оснащения.

В период прохождения практики за обучающимися, получающими предусмотренные законодательством Российской Федерации стипендии, независимо от получения им заработной платы по месту прохождения практики сохраняется право на получение указанных стипендий.

Оплата труда обучающихся в период практики при выполнении ими производительного труда осуществляется в порядке, предусмотренном действующим законодательством для предприятий (учреждений, организаций) соответствующей отрасли, а также в соответствии с договорами, заключаемыми Университетом с предприятиями (учреждениями, организациями) различных организационно-правовых форм.

14. Особенности организации практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ОПОП предусматривает возможность обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Задание на учебную практику для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально, согласовывается с обучающимся, руководителем ОПОП и представителем возможного работодателя.

При выборе базы проведения учебной практики учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы относительно возможных условий и видов труда обучающегося. На основании личного заявления обучающегося практика (отдельные этапы практики) может проводиться в установленном порядке.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данного обучающегося и предусмотрена возможность приема-передачи обмена информацией в доступных для него формах.

Допускается предоставление договоров с базами практики в электронной форме, с последующим предоставлением оригиналов договоров при промежуточной аттестации по практике.

На предприятии (в организации) - базе практики должны быть предусмотрены условия для прохождения учебной практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с учетом профессионального вида деятельности и характера трудовых функций обучающихся.

Задание по практике разрабатывается в индивидуальном порядке, при участии представителя базы практики и обучающегося с учетом особенностей базы практики и здоровья обучающегося.

Объем и содержание задания на практику, отчета по практике определяются в индивидуальном порядке.

Промежуточная аттестация по учебной практике инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья проводится в установленной форме, на основании письменного отчета и отзыва руководителя практики, в доступных для обучающегося формах.

15. Иные сведения и (или) материалы по практике (при необходимости).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. № 515, и учебным планом по ОПОП ВО направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Гостинично-ресторанная деятельность».

Разработчик:
ФГБОУ ВО
«Псковский
государственный
университет

Ст. преподаватель
каф. экономики и
управления на
предприятии


_____ Е.Л. Линева

Эксперты:
ООО
«Старые кварталы»

Ген. директор




_____ Е.Е. Селецкая

Псковский филиал
ОЧУ ВО
«Российская
международная
академия туризма»

Зам. зав. каф.
управления, к.э.н.


_____ У.Н. Воеводина