


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Сочинский государственный университет»
в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УиВР

 В.В. Екимова

« 31 » 08 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала СГУ в г. Анапе

 Е.В. Леонова

« 31 » 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.В.01 (II) Технологическая практика

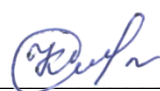
Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»


Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Зав. кафедрой 
к.п.н., доцент Стародуб К.А.
(степень, звание Ф.И.О.)

Составитель 
к.п.н., доцент Стародуб К.А.
(степень, звание Ф.И.О.)

Анапа 2022 г.

Программа по практике в форме практической подготовки «Технологическая» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:



Стародуб , к.п.н., доцент

Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)

Программа практики в форме практической подготовки рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма Протокол №__1__ от «_31_»_08_____20_22_г.

Руководитель ОПОП

/Белоцерковская Н.В. /

/подпись/

/Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол №__1__ от «_31_»_08_____20_22_г.

Председатель УМСН

/Екимова В.В./

/подпись/

/Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Заведующий кафедрой

/Стародуб К.А. /

/подпись/

/Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 201__ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____ / _____ /
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 201__ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____ / _____ /
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 201__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

Заведующий кафедрой _____ / _____ /
/подпись/ /Ф.И.О./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1 Цели и задачи практики в форме практической подготовки.....	5
1.2 Виды (типы) практики в форме практической подготовки, способы и формы её проведения.....	5
1.3 Сроки проведения практики в форме практической подготовки	6
1.4 Место практики в форме практической подготовки в структуре образовательной программы.....	6
1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	7
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	11
2.1 Структура (этапы) прохождения практики в форме практической подготовки ...	11
2.2 Задания на практику в форме практической подготовки	13
3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	16
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	17
4.1 Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций.....	17
4.2 Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки	19
5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	23
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	29
7. ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ.....	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цели и задачи практики в форме практической подготовки

Целями производственной практики в форме практической подготовки - «Технологическая» направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля Гостиничная деятельность являются формирование профессиональных умений и навыков, приобретения практических навыков работы в гостинице на должностях, соответствующих профилю получаемого студентом образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы; анализ факторов внешней среды, влияющих на деятельность предприятия, анализ внутренней среды гостиничного предприятия и качества обслуживания в нем, приобретение начальных практических умений руководства персоналом, использование правил делового этикета при общении в коллективе, исследование услуг и структуры предприятия; применение в практической деятельности стандартов обслуживания.

Задачами производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая» являются:

- приобретение практических навыков работы с документацией;
- формирование основных профессиональных навыков в области сбора информации о состоянии гостиничного рынка;
- ознакомление с системой управления, а так же с основными технико-экономическими характеристиками и показателями управленческой деятельности в пределах соответствующей базы практики в форме практической подготовки;
- приобретение практических навыков управления службами гостиниц;
- расширение представления студентов о месте и роли выпускников направления «Гостиничное дело» в решении управленческих задач, стоящих перед предприятиями туристской индустрии;
- приобретение навыков анализа менеджмента конкретной организации и навыков сбора и обработки статистического материала, необходимого для выполнения задания; участие в организации, планировании и совершенствовании деятельности служб гостиницы и разработке мероприятий по повышению эффективности их деятельности;
- формирование области научных исследований для дальнейшей работы.

1.2 Виды (типы) практики в форме практической подготовки, способы (при наличии) и формы (форм) ее проведения

1.2.1 Вид (тип) практики в форме практической подготовки: производственная практика (Технологическая).

1.2.2 Способы проведения практик в форме практической подготовки:

– *стационарная практика* в форме практической подготовки проводится в филиале или в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположен филиал;

– *выездная практика* в форме практической подготовки связана с необходимостью направления обучающихся и преподавателей к местам проведения практик в форме практической подготовки, расположенным вне территории населенного пункта, в котором расположен филиал. Выездная производственная практика в форме практической подготовки может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

1.2.3. Практика в форме практической подготовки проводится в дискретной форме:

– по видам практик в форме практической подготовки – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для каждого вида (совокупности видов) практики в форме практической подготовки;

– по периодам проведения практик в форме практической подготовки – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик в форме практической подготовки с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

1.3 Сроки проведения практики в форме практической подготовки

Сроки прохождения производственной практики в форме практической подготовки – «Технологическая» для студентов очной и заочной формы обучения устанавливаются в соответствии с Учебным планом и Календарным учебным графиком на соответствующий учебный год.

Общая трудоемкость производственной практики в форме практической подготовки – «Технологическая» составляет для очного отделения: 2 недели в 3 семестре и 4 недели в 4 семестре – итого: 6 недель, 9 зачетных единиц, 324 часа.

Для заочного отделения: 2 недели в 5 семестре и 4 недели в 6 семестре – итого: 6 недель, 9 зачетных единиц, 324 часа.

1.4 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика в форме практической подготовки – «Технологическая» (Б2.В.01 (П)) относится к блоку Б2 «Практики» - Технологическая основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». В соответствии с учебным планом Практика в форме практической подготовки Технологическая является видом производственной практики в форме практической подготовки.

Базовыми дисциплинами для выполнения заданий данного вида практики являются:

а) в части психолого-педагогической подготовки дисциплина «Основы международного протокола», «Психология», «Психология делового общения», «Речевая коммуникация и деловое общение» и др.

б) в части предметной подготовки – дисциплины Блока Б1 «Организация питания в гостиничных комплексах», «Технологии гостиничной деятельности», «Управление персоналом гостиниц и ресторанов», «Введение в индустрию гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Маркетинг гостиничного предприятия» и др.

Содержание производственной практики в форме практической подготовки – «Технологическая» логически и содержательно - методически тесно взаимосвязано с вышеуказанными дисциплинами.

Перед прохождением производственной практики в форме практической подготовки студент должен:

знать: профессиональную лексику, основную терминологическую лексику по своему профилю; теоретические основы организации гостиничной деятельности; нормативно-техническую базу организации гостиничного хозяйства; классификацию средств размещения; потребности потребителя, формирование гостиничного продукта, клиентурных отношений; гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; технологические процессы и должностные инструкции в сфере гостиничной деятельности; систему классификации гостиниц и других средств размещения;

уметь: использовать в профессиональной коммуникации и межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на профессиональные темы; разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, клиентурные отношения; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения;

владеть: навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей; приемами прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; приемами оценки полученных результатов; навыками профессионального общения; навыками по разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; спецификой организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; способностям по контролю за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.

1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки

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

В результате прохождения данной практики в форме практической подготовки 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;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции		
ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	Знать: основные элементы анализ данных о ресурсах средств размещения Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения Владеть: методами анализа данных о ресурсах средств размещения
	ПК-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств	Знать: особенности разработки планов управления ресурсами

	размещения и предприятий общественного питания	средств размещения Уметь: разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения Владеть: основными методиками планирования управления ресурсами средств размещения
	ПК-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения Уметь: организовать оценку эффективности использования ресурсов средств размещения Владеть: методами оценки эффективности использования ресурсов средств размещения
ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные методы и приемы координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: основными методами и приемами координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: применять формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: владеть методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: предвидеть проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: методами выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
ПК-5. Способен	ПК-5.1 Организует сбор и анализ	Знать: способы сбора и анализа

анализировать экономические результаты деятельности средств размещения предприятий общественного питания	и	данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: определять направления научных исследований в сфере социально-культурного сервиса и туризма Владеть: методами поиска, оформления, и разработки научных исследований
		ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: особенности планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: планировать, организовывать и проводить исследования Владеть: навыками выявления проблемы, на решение которой будет направлено предстоящее исследование; определения целей, объекта и предмета исследования; формулирования рабочих гипотез; постановки задач исследования; выбора методов исследования;
		ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: использовать современные информационные технологии при поиске и изучении литературных источников и обработке результатов Владеть: специализированными методами и программными продуктами для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания

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

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. Структура (этапы) прохождения практики в форме практической подготовки

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа, 9 зет.

Контактная работа – 12 часов, 2 часа установочная конференция; 2 часа - итоговая конференция, ИКР – 8 часов.

№ п/п	Этапы практики в форме практической подготовки	Наименование видов работ	Трудоемкость (в часах/зет) *	Формы контроля
3 семестр (з/о - 5 семестр)				
1	1.Подготовительный этап (включающий организационное собрание, инструктаж по технике безопасности)	Установочная конференция. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия).Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, определение рабочего места. Составление индивидуального задания практиканта. Согласование рабочего графика (плана) проведения практики в форме практической подготовки с руководителем практики от профильной организации.	18/0,5	Журнал установочной конференции Ведомость по технике безопасности Индивидуальное задание Дневник практики
2	Экспериментальный этап (эмпирический)	Ознакомление с инструктивными материалами и нормативными актами организации. Ознакомление со структурой организации, сбор и систематизацию необходимой статистической информации об изучаемом объекте; выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации; сбор информации о конкурентах и потребителях услуг предприятия гостеприимства; дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п., осуществление измерений Изучение потребностей потребителей.	36/1	Дневник Раздел в отчете
3	Аналитический	Изучение сущности и причин сложившейся хозяйственной ситуации изучаемого социального процесса на основе экспресс-анализа, комплексного анализа сервисной деятельности т.п.; сравнительный анализ конкурентов; исследование целевого рынка потребителей услуг предприятия гостеприимства; получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания; оценку влияния различных факторов внешней и внутренней среды на эффективность сервисной деятельности на предприятиях индустрии	36/1	Дневник Раздел в отчете

		гостеприимства; анализ сильных и слабых сторон предприятия; краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием.		
4	Заключительный	Формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д.; оформление отчета по практике в форме практической подготовки; получение отзывов руководителя практики от организации и руководителя практики от филиала.	18/0,5	Дневник Раздел в отчете Отзыв (характеристики) Защита отчета
Всего часов/зет:			108/3	
4 семестр (з/о - 6 семестр)				
5	1.Подготовительный этап (включающий организационное собрание, инструктаж по технике безопасности)	Установочная конференция. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия).Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, определение рабочего места. Составление индивидуального задания практиканта. Согласование рабочего графика (плана) проведения практики в форме практической подготовки с руководителем практики от профильной организации.	36/1	Журнал установочной конференции Ведомость по технике безопасности Индивидуальное задание Дневник практики в форме практической подготовки
6	Экспериментальный этап (эмпирический)	Ознакомление с инструктивными материалами и нормативными актами организации. Ознакомление со структурой организации, сбор и систематизацию необходимой статистической информации об изучаемом объекте; выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации; сбор информации о конкурентах и потребителях услуг предприятия гостеприимства; дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п., осуществление измерений Изучение потребностей потребителей.	72/2	Дневник Раздел в отчете
7	Аналитический	Изучение сущности и причин сложившейся хозяйственной ситуации изучаемого социального процесса на основе экспресс-анализа, комплексного анализа сервисной деятельности т.п.; сравнительный анализ конкурентов; исследование целевого рынка потребителей услуг предприятия гостеприимства; получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания; оценку	72/2	Дневник Раздел в отчете

		влияния различных факторов внешней и внутренней среды на эффективность сервисной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства; анализ сильных и слабых сторон предприятия; краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием.		
8	Заключительный	Формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д.; оформление отчета по практике; получение отзывов руководителя практики от организации и руководителя практики от филиала.	36/1	Дневник Раздел в отчете Отзыв (характеристики) Защита отчета
Всего часов/зет:			216/6	
Итого:			324/9	

* - 1 зет – 36 академических часов.

2.2. Задание на практику в форме практической подготовки

3 семестр (з/о - 5 семестр)

Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить правила техники безопасности на рабочем месте.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить учредительные документы и устав предприятия (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики).

2. Структуру гостиницы

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Выявить основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность организации.
2. Основные потребители продукции или услуг (характеристика потребителей услуг предприятия (состав, по целям приезда и размещения, устойчивость, потенциальные возможности расширения потребительского сегмента и др.).
3. Основные поставщики.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить деятельность гостиницы: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, показать конкурентные их преимущества.
2. Изучить механизм управления гостиницей: (характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей).
3. Раскрыть внутреннюю среду предприятия (финансы, технологии, маркетинг, трудовые ресурсы, культура и образ организации, информационные сети и системы); организация плановой работы в организации (виды и формы планирования, планово- учетная документация и др.).

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить кадровый менеджмент на предприятии.
2. Нормирование и оплата труда, использование рабочего времени.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 6. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Основные документы, регламентирующие деятельность организации.
2. Список основных источников информации по выбранному объекту исследования (документы предприятия; рекламные проспекты, нормативные акты; книги, статьи в периодической печати; материалы Интернет и др.)

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

4 семестр (з/о - 6 семестр)

Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Ознакомиться с опытом выявления опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Дать характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.
2. Изучить механизм управления гостиницей.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Основные конкуренты.
2. Сделать сравнительный анализ конкурентоспособности услуг (по предприятиям города, где проводится практика в форме практической подготовки).
3. Выявить основные проблемы и угрозы для предприятия, вызываемые факторами внешней среды.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Обеспечение безопасности гостей.
2. Привести показатели вместимости и загруженности номерного фонда (за последние 2 года) и их динамику (с учетом сезонности).
3. Показатели посещаемости предприятий питания (ресторана, бара, кафе, буфетов).

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера

1. В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы: Изучить состав, структура персонала, движение персонала, уровень квалификации подготовка и переподготовка

2. Продвижение по службе.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 6. Организационная структура управления

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Определение типа и общей характеристика организационной структуры управления, анализ ее схемы.
2. Характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей.
3. Регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб).

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

Задание 7. Анализ функционально-организационной модели управления

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

1. Выявление проблем структуры управления на предприятии.
2. Определение эффективности и экономичности структуры управления.
3. Разработка методов и рекомендаций по совершенствованию организационной системы управления.

Формируемые компетенции: ПК-3; ПК-4; ПК-5.

3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

По окончании практики в форме практической подготовки обучающийся предоставляет руководителю практики в форме практической подготовки от филиала следующие документы:

- отчет о прохождении практики в форме практической подготовки;
- дневник по практике в форме практической подготовки;
- отзыв о прохождении практики в форме практической подготовки подписанным руководителем практики в форме практической подготовки от организации

Отчет по практике в форме практической подготовки обучающийся защищает у

руководителя (руководителей) практики в форме практической подготовки филиала, на защиту приглашается и руководитель практики в форме практической подготовки от профильной организации. На защите отчёта по практике в форме практической подготовки обучающийся должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Результаты прохождения практики в форме практической подготовки определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

Защита отчета должна состояться не позднее последнего дня практики в форме практической подготовки, согласно календарному графику учебного процесса.

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Содержание промежуточной аттестации по производственной практике в форме практической подготовки «Технологическая» (производственной практики) раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня практической подготовки студента по практике требованиям ФГОС 3++.

Оценочные средства по практике в форме практической подготовки содержат:

- требования к отчетной документации (дневник, отзыв руководителя практики в форме практической подготовки от организации, отчет студента по итогам практики в форме практической подготовки)

- требования к защите отчета по итогам практики в форме практической подготовки

- примерные вопросы промежуточной аттестации по производственной практике в форме практической подготовки.

4.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели/Критерии индикатора достижения компетенции	№ задания	Оценочное средство
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом				
ПК-3.	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	Знать: основные элементы анализ данных о ресурсах средств размещения Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения Владеть: методами анализа данных о ресурсах средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПК-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: особенности разработки планов управления ресурсами средств размещения Уметь: разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения Владеть: основными методиками планирования управления ресурсами	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя

		средств размещения		
	ПК-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения Уметь: организовать оценку эффективности использования ресурсов средств размещения Владеть: методами оценки эффективности использования ресурсов средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
ПК-4.	ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные методы и приемы координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: основными методами и приемами координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: применять формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: владеть методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: предвидеть проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: методами выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя

ПК-5.	ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: способы сбора и анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: определять направления научных исследований в сфере социально-культурного сервиса и туризма Владеть: методами поиска, оформления, и разработки научных исследований	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: особенности планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: планировать, организовывать и проводить исследования Владеть: навыками выявления проблемы, на решение которой будет направлено предстоящее исследование; определения целей, объекта и предмета исследования; формулирования рабочих гипотез; постановки задач исследования; выбора методов исследования;	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: использовать современные информационные технологии при поиске и изучении литературных источников и обработке результатов Владеть: специализированными методами и программными продуктами для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя

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

о окончании практики в форме практической подготовки обучающийся предоставляет на выпускающую кафедру следующие элементы:

- отчет о прохождении практики в форме практической подготовки;
- дневник по практике;
- отзыв о прохождении практики в форме практической подготовки, подписанный руководителем практики от профильной организации.

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

Дневник практики выдается обучающемуся в единственном экземпляре. Студент получает его на установочной конференции перед выходом на практику в форме практической подготовки. 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.

Обязательными элементами дневника по практике в форме практической подготовки являются:

- титульный лист;
- ежедневный отчет о выполненной работе;
- отзыв руководителя практики в форме практической подготовки от филиала на отчет обучающегося.

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

Обязательными элементами отчета по практике в форме практической подготовки являются:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- содержание;
- введение, где содержится описание общих сведений о практике и краткая характеристика базы практики (название организации, специфика организации, основных сфер её деятельности, обоснование актуальности 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 использованных источников и литературы насчитывает 17 наименований. Количество рисунков – 3, таблиц – 7, приложений – 3*));
- анализ выполненной работы, являющийся основной частью отчета и составляющий примерно 90% его объема. В основной части дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками её элементов, демонстрирующими сформированность требуемых компетенций. Приводятся необходимые иллюстрации. Материал разбивается на главы и параграфы.

Заключение.

- выводы по всем разделам;
- 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).

Процесс защиты отчета по практике в форме практической подготовки 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 отчета, зафиксированная в ведомости и зачетной книжке студента.

Студенты, которые не прошли практику в форме практической подготовки и не предоставили отчет в установленные сроки без уважительных причин, или получившие неудовлетворительную оценку за практику, признаются имеющими академическую задолженность с последующим исключением из филиала ФГБОУ ВО «СГУ» в г. Анапе Краснодарского края.

Промежуточная аттестация по итогам прохождения сервисной практики 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 отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента.

По результатам аттестации практики выставляется дифференцированная оценка.

В таблице представлены критерии оценивания по итогам прохождения практики студентами.

Критерии и шкалы оценивания для каждой формы отчетной документации студента по итогам практики и прохождения практики в форме практической подготовки в целом

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
1	Дневник по практике	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, аккуратность заполнения дневника по практике, - наличие индивидуального задания, ежедневных записей и отметок руководителя практики от организации, - полнота отражения в содержании дневника информации и практических навыков, которые изучил и приобрел студент, - своевременность сдачи 	<p>Оценка «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.</p> <p>Оценка «хорошо» — основные требования к дневнику выполнены, но при этом допущены недочёты, имеются упущения в оформлении.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к оформлению дневника практики в форме практической подготовки.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» — дневник практики в форме практической подготовки не заполнен или не представлен вовсе.</p>
2	Отчет о прохождении практики в форме практической подготовки	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие отчета по практике в форме практической подготовки утвержденной структуре, а его содержания заданиям, - степень раскрытия сущности вопросов, - полнота, логичность изложения материала, - соблюдение требований к оформлению. 	<p>Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию отчета: отчет соответствует утвержденной структуре, 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.</p> <p>Оценка «хорошо» — основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, материал недостаточно полон; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» — задачи практики в форме практической подготовки не раскрыты</p>

			в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.
3	Отзыв руководителя практики В форме практической ПОДГОТОВКИ от профильной организации	<ul style="list-style-type: none"> - уровень теоретической подготовки - умение пользоваться терминологией - уровень сформированности профессиональных умений - уровень профессионального самосознания - мотивация обучающегося - отношение обучающегося к практике в форме практической подготовки - индивидуальные особенности обучающегося 	<p>Оценка «отлично» – показывает высокий уровень теоретической подготовки, грамотно пользуется профессиональными терминами, умеет комплексно применять полученные теоретические знания на практике в форме практической подготовки 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.</p> <p>Оценка «хорошо» - показывает хороший уровень теоретической подготовки, пользуется профессиональной терминологией, применяет полученные знания на практике, в форме практической подготовки практические навыки и профессиональные умения освоены в достаточном объеме для выполнения основных трудовых функций в рамках индивидуального задания, ставит цели, но не всегда знает пути их достижения, знает основные алгоритмы трудовых действий, демонстрирует хороший уровень профессионального самосознания, знает цели профессиональной деятельности, но не всегда готов их достигать, представляет свою профессиональную роль, но нет сильного желания ей следовать, демонстрирует среднюю заинтересованность, проявляет достаточный уровень профессиональной мотивации, выполняет возложенные на него поручения, может обращаться за помощью при выполнении заданий, обладает культурой общения.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» – показывает средний уровень теоретической подготовки, редко использует в речи профессиональную терминологию, частично применяет знания на практике в форме практической подготовки, практические навыки и профессиональные умения находятся на среднем уровне, в связи с чем возникают трудности при выполнении индивидуального задания, действия репродуктивные, возникают затруднения при постановке целей, алгоритмы трудовых действий знает частично, демонстрирует средний уровень профессионального самосознания, имеет незначительные представления о своей профессиональной роли, профессиональная</p>

			<p>мотивация на низком уровне, достаточно пассивен при выполнении поручений, иногда проявляет безответственность, несамостоятелен, требуется помощь при выполнении заданий, культура общения средняя.</p> <p>«неудовлетворительно» – 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 полностью репродуктивные, возникают значительные трудности при постановке целей и путей их достижения, не знает алгоритмы трудовых действий в рамках задания на практику В форме практической подготовки, нет представлений о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на очень низком уровне, с трудом выполняет задания, безответственен, уклоняется от выполнения поручений, имеет низкую культуру общения.</p>
4	Защита отчета по практике В форме практической подготовки	<ul style="list-style-type: none"> - умение четко и ясно излагать свои мысли, - обоснованность сделанных выводов, - правильность, полнота, логичность и грамотность ответов на поставленные вопросы 	<p>Оценка «отлично» —выставляется студенту, умеющему четко излагать свои мысли, сделавшему обоснованные выводы, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике В форме практической подготовки при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.</p> <p>Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике в форме практической подготовки, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» —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.</p>

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

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

3 семестр (3/0 - 5 семестр)

Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте

1. Каковы правила техники безопасности на рабочем месте?

Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа

3. Охарактеризуйте учредительные документы и устав предприятия (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики).

4. Назовите структуру гостиницы,

Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия

1. Назовите основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность организации.

2. Определите основных потребителей продукции или услуг (характеристика потребителей услуг предприятия (состав, по целям приезда и размещения, устойчивость, потенциальные возможности расширения потребительского сегмента и др.).

3. Назовите основных поставщиков.

Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия

1. Какова деятельность гостиницы: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, показать конкурентные их преимущества?

2. В чем заключается механизм управления гостиницей: (характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей)?

3. Какова внутренняя среда предприятия (финансы, технологии, маркетинг, трудовые ресурсы, культура и образ организации, информационные сети и системы); организация плановой работы в организации (виды и формы планирования, планово-учетная документация и др.)?

Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера

1. Кадровый состав предприятия.

2. Какой состав, структура персонала, движение персонала

Задание 6. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии

1. Назовите основные документы, регламентирующие деятельность организации.

2. Каков список основных источников информации по выбранному объекту исследования (документы предприятия; рекламные проспекты, нормативные акты; книги, статьи в периодической печати; материалы Интернет и др.) ?

4 семестр (3/0 - 6 семестр)

Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте

1. Охарактеризуйте опыт выявления опасностей,

2. Назовите мероприятия по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа

1. Дайте характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.

2. Определите механизм управления гостиницей.

Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия

1. Назовите основных конкурентов.
2. Сделайте сравнительный анализ конкурентоспособности услуг (по предприятиям города, где проводится практика в форме практической подготовки).
3. В чем заключаются основные проблемы и угрозы для предприятия, вызываемые факторами внешней среды.

Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия

1. В чем заключается обеспечение безопасности гостей?
2. Назовите показатели вместимости и загруженности номерного фонда (за последние 2 года) и их динамику (с учетом сезонности).
3. Определите показатели посещаемости предприятий питания (ресторана, бара, кафе, буфетов).

Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера

1. Уровень квалификации подготовка
2. Переподготовка, продвижение по службе,
3. Нормирование и оплата труда, использование рабочего времени?

Задание 6. Организационная структура управления

1. Определите тип и общую характеристику организационной структуры управления.
2. Проанализируйте схемы организационной структуры управления.
3. Какова характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей?
4. В чем заключается регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб)?

Задание 7. Анализ функционально-организационной модели управления

1. Проанализируйте функционально-организационную модель управления.
2. В чем заключаются проблемы структуры управления на предприятии?
3. Какова эффективность и экономичность структуры управления?

5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

5.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики в форме практической подготовки

а) Литература

1. English: Hotel, Restorant and Tourism Business (Михайлов Н.Н. Английский язык: Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес): Учеб. пособие. – М.: ИЦ «Академия», - 2013. – 160 с.
2. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Б. Амирова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 86 с.

3. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: практикум/ Е.Ф. Баранов [и др.]— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 235 с.
4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Тягунов [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016.— 236 с.
5. Бухгалтерский учет и анализ. Основы теории для бакалавров экономики: Учебник / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров; Финансовый Универ. при Правительстве РФ. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 302 с.: 60x90 1/16. (п) ISBN 978-5-9558-0327-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/421360>
6. Бухгалтерский учет: Учебник / Н.П. Кондраков. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 681 с.
7. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-91134-855-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/412023>
8. Васильева И.А. Основы бухгалтерского учёта [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васильева И.А.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015.— 114 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18260.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник. - М.: Академия, 2013. - 256 с.
10. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с.
11. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1074809>
12. Гостиничный сервис и туризм: учебное пособие / Д.Г. Брашнов. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 224 с.
13. Грамматика: сборник упражнений на английском языке / Ю.В. Голицынский. СПб.: КАРО, 2019. – 576 с.
14. Деловое общение. Business Communication: учеб. пособие / Н.Л. Колесникова. – М.: ФЛИНТА: наука, 2013. – 152 с.
15. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2011. – 320 с.
16. Дышляева И.А. Курс испанского языка для начинающих. - СПб.: Союз, 2010. – 320 с.
17. Еременко В.Д. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Д. Еременко, В.С. Остапенко — Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2016.— 368 с.
18. Жукова, И. Н. Словарь терминов межкультурной коммуникации / И. Н. Жукова, М. Г. Лебедев, З. Г. Прошина и др.; под ред. М. Г. Лебедева и З. Г. Прошиной. - М. : Флинта : Наука, 2013. - 632 с.
19. Ивлиева О.В. Природные туристские ресурсы мира [Электронный ресурс]: учебник/ Ивлиева О.В., Шмыткова А.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2018.— 246 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87474.html>.— ЭБС «IPRbooks»
20. Игнатов В.Г., Бутов В.И. Южная Россия и ее регионы. - М.: MapT, 2013. – 320 с.
21. Ильин В.В. Философия: учебник. – Москва: Академический проект, 2014. – 386 с.
22. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968928>

23. Исаева Е.Л. Шпаргалки. Здоровый человек и его окружение [Электронный ресурс] / Е.Л. Исаева. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. — 123 с.
24. Казачинский В.П. Рекреационно-туристский потенциал Краснодарского края [Электронный ресурс] : монография / В.П. Казачинский. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар: Южный институт менеджмента, 2013. — 148 с.
25. Камянова Т. English Grammar. Грамматика английского языка: теория и практика. М.: ООО «Дом Славянской Книги», 2015. — 1024 с.
26. Канке В.А. Философия. Исторический и систематический курс: Учебник для вузов. — Москва: Логос, 2013. — 344 с.
27. Караваев С.И., Михайлов Г.Е. Испанский язык в сфере туризма: учеб. пособие. - М.: Турист, 2013. — 240 с.
28. Карнаухова В.К., Краковская Т.А. Сервисная деятельность: учеб. пособие. - М.: Март, 2011. — 254 с.
29. Кашпарова В.С. Английский язык [Электронный ресурс]/ В.С. Кашпарова, В.Ю. Сеницын— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 118 с.
30. Кириллова И.К. Грамматика английского языка. Сборник упражнений [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ И.К. Кириллова, Е.В. Бессонова, О.А. Просяновская — Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2017.— 147 с.
31. Киселев А.В. Грамматика испанского языка [Электронный ресурс]: сборник упражнений / А.В. Киселев. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : КАРО, 2015. — 240 с.
32. Крюкова Д.А. Здоровый человек и его окружение: учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. — 381 с.
33. Кузнецова Е.В. Философия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.В. Кузнецова— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2017.— 118 с.
34. Кузнецова Н.В. Методы принятия управленческих решений: Учеб. пособие. — М.: ИНФРА-М, 2015. — 222 с.
35. Кутьева М.В. Научно-популярные тексты на испанском языке и речевые задания к ним [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.В. Кутьева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2015. — 56 с.
36. Лапп Е.А. Учебно-научная и научно-исследовательская деятельность бакалавра [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лапп Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 111 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/12718>.— ЭБС «IPRbooks»
37. Мальшина Н.А. Курортно-рекреационные ресурсы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мальшина Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79762.html>.— ЭБС «IPRbooks»
38. Матвеева Н.В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Матвеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72797.html>.— ЭБС «IPRbooks»
39. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник / И.Ю. Ляпина и др. - М.: Академия, 2013. — 256 с.
40. Мошняга Е.В. Межкультурная коммуникация и диалог культур в сфере международного туризма [Электронный ресурс]: монография / Е.В. Мошняга. — Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2011. — 176 с.

41. Научно-исследовательская работа [Электронный ресурс] : практикум / . — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 246 с.
42. Нуреева Д.Н. English for Service and Tourism (Английский язык. Сервис и туризм) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Нуреева Д.Н.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 139 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61947.html>.— ЭБС «IPRbooks»
43. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с.
44. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с.
45. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
46. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 304 с.
47. Организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с.
48. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 414 с.
49. Основы бухгалтерского учета: Учебно-методическое пособие / Плотников В.С., Плотникова О.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 137 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-106379-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/950698>
50. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Д.И. Елканова и др. - М.: Дашков и К, 2013. – 248 с.
51. Основы межкультурной коммуникации: Учебник для вузов / Под ред. А.П. Садохина. – М.: - ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 352 с.
52. Основы научных исследований: лаб. практикум для студентов направления подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанная деятельность» всех форм обучения / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 131 с
53. Основы профессиональной межкультурной коммуникации: Учебник / Н.В. Барышников. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 368 с.
54. Папковская П.Я. Методология научных исследований: Курс лекций. – Мн.: ООО «Информпресс», 2011. – 184 с.
55. Планирование и организация научных исследований: Учебное пособие / Комлацкий В.И., Логинов С.В., Комлацкий Г.В. - Рн/Д: Феникс, 2014. - 204 с. ISBN 978-5-222-21840-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912451>
56. Попов Е.Б. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79613.html>.— ЭБС «IPRbooks»
57. Радугин А.А. Философия: курс лекций. – М.: Центр, 2014. – 272 с.
58. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с.
59. Ратников В.П. Философия [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов/ Ратников В.П., Островский Э.В., Юдин В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 671 с.
60. Родригес-Данилевская Е.И. и др. Учебник испанского языка: Практический курс. - М.: ЧеРо, 2011. - 416 с.

61. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д Издательский центр «МарТ», 2012. – 224 с.
62. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 176 с.
63. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с.
64. Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.: ISBN 978-5-394-01274-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430365>
65. Сервисная деятельность : учеб. пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 174 с.
66. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства. Учебное пособие. - М.: Дашков и К, Саратов: Альтэк, 2010. – 272 с.
67. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2012. – 304 с.
68. Стриканова Е.Н. Второй иностранный язык для студентов 2-3 курсов направления «Туризм» [Электронный ресурс]: учебные задания/ Стриканова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.— 45 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88743.html>.— ЭБС «IPRbooks»
69. Тётушкин В.А. Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Тётушкин. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 124 с.
70. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 176 с.
71. Технология гостиничного обслуживания: учебник / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 384 с.
72. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6085. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1023718>
73. Толерантность и культура межнационального общения: уч.-мет. пособие. - Краснодар: Просвещение-Юг, 2011. – 307 с.
74. Третьякова Т.Н. Сервисная деятельность: учеб. пособие. - М.: Академия, 2012. – 304 с.
75. Трухачев В.И. и др. Международные деловые переговоры: учебное пособие. – М. -: Финансы и статистика; Ставрополь: АГРУС, 2015. – 224 с.
76. Тычинин Н.В. Элективные курсы по физической культуре и спорту [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тычинин Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70821.html>.— ЭБС «IPRbooks»
77. Фролова В.П. Деловое общение (Английский язык) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Фролова В.П., Кожанова Л.В., Чигирина Т.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 160 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86276.html>.— ЭБС «IPRbooks»

78. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>
79. Частник С., Коробка Г. Английский язык для менеджеров туризма и гостиничного бизнеса / Учеб. пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013. – 160 с.
80. Чилиевич Н.М. Английский язык в профессии. English for Trade Industry [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чилиевич Н.М., Командровская Е.Г.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84872.html>.— ЭБС «IPRbooks»
81. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований. Учебное пособие. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011. – 244 с.
82. Штейнгольц Б.И. Современные гостиничные технологии [Электронный ресурс] : монография / Б.И. Штейнгольц, В.А. Назаркина. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. — 176 с.
83. Этикет международного общения: Учеб. пособие / Г.Н. Михалькевич. – Мн.: Книжный Дом, 2010. – 272 с.

б) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001–. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
2	IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « www.iprbookshop.ru ». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).
	Наименование ИИС
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: http://lib.sutr.ru/ – Текст : электронный.

в) нормативные документы

1. Закон РФ от 29 декабря 2012г. № 273 “Об образовании в Российской Федерации”, (ред. От 27.12.2019)
2. Федеральный закон РФ от 22.09.1996 № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании», (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.02.2012).
3. Федеральный Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата).

4. Приказ министерства образования науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»
5. Трудовой кодекс РФ.
6. Квалификационные требования (профессиональный стандарт) к основным должностям работников туристской индустрии, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 17.05.1999.
7. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда России от 21.08.98 № 37,МС ИСО 9001:2000 «Системы менеджмента качества. Требования».
9. Положения о порядке проведения практики студентов СГУ.
10. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
11. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215"Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями"
12. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (постановление от 25 апреля 1997 г. N 490)
13. ГОСТ Р 53423-2009(ИСО 18513:2003)Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения (ред. от 12.09.2018)
14. ГОСТ Р 53524-2009 Конгрессная деятельность. Термины и определения (ред. от 12.09.2018)
15. ГОСТ Р 54599-2011Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха (ред. от 12.09.2018)
16. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования (ред. от 12.09.2018)
17. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания «Классификация предприятий общественного питания»
18. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания «Общие требования»
19. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания « Термины и определения»
20. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания «Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
21. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования (ред от 09.01.2019)
22. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (ред от 12.09.2018)
23. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам (ред от 09.01.2019)

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

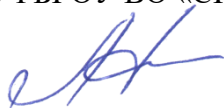
г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. www.NoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса, охватывающий различные тематические аспекты в сегменте NoReCa

2. www.new-hotel.ru — интернет-площадка для отельеров
3. HoReCa-magazine.ru. Ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания, посвященный гостиничному и ресторанному бизнесу.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки
подпись



ФИО

Кузнецова Л.Н.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающимся в период практики в форме практической подготовки предоставляется возможность:

–ознакомиться и изучить имеющиеся на кафедре учебно-методические материалы (конспекты лекций, планы семинарских занятий, практические рекомендации по организации и проведению производственной практики в форме практической подготовки);

–доступа к информационным ресурсам (статистические базы данных, электронная библиотека).

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

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 филиала.

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1
4	Программа EхаHotel
5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

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 филиала СГУ в г. Анапе.

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

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест учебной и производственной практик 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 практик в форме практической подготовки создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

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

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест учебной и производственной практик 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 практик в форме практической подготовки создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.