

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

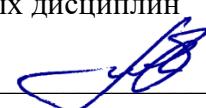
Дата подписания: 18.12.2025 12:29:06

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Институт непрерывного образования»

Рассмотрено
на заседании кафедры естественнонаучных
и общегуманитарных дисциплин
Зав. кафедрой



Трубицын А.С.

3 ноября 2025 г.*



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор АНО ВО «ИНО»

Цветлюк Л.С.

3 ноября 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Производственная практика (проектно-технологическая)
для направления подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль):
«Ресторанный бизнес»

Уровень бакалавриата

Квалификация выпускника
Бакалавр

Москва, 2025 г.

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики преддипломная практика.

Форма проведения практики - дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика - это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Программа производственной (преддипломной) практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «ИНО».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Цель прохождения практики - овладение и закрепление профессиональных умениями и навыков производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (на базе кафедры, научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров АНО ВО «ИНО»), во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, менеджер зала, горничная; швейцар; портье; консьерж и других профессий индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОИ: Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанных бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервис-дизайн, Стандартизация и управление качеством, Технологии обслуживания в сфере ресторанный деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанный сферы, Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Маркетинг, Проектирование предприятий ресторанный и гостиничного бизнеса.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы

гостеприимства и общественного питания.

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-8.1 – Понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм предприятий ресторанный бизнеса; изучением источников

финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов ресторанных предприятий; технологии формирования, продвижения и реализации ресторанных продуктов; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика может проходить на предприятиях ресторанных бизнеса. В зависимости от темы выпускной квалификационной работы определяется конкретная форма практики: комплексная - для бакалаврского проекта по разработке проектов (реконструкции) предприятий общественного питания, маркетинговая и научно-исследовательская - для бакалаврских работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Преддипломная практика научно-исследовательской направленности проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания, туризма и сервиса.

Преддипломная практика представляет собой исследование организации работы предприятия общественного питания и технологий производства продукции общественного питания с использованием методов проектирования, анализа, наблюдения, опроса, обработки и интерпретации информации.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенций, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1	ОПК-1	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
2	ОПК-8	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.1 – Понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

3	ПК-1	<p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации</p>
4	ПК-2	<p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и</p>
5	ПК-3	<p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p>
6	ПК-4	<p>ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>

3. Место практики в структуре ОПОП:

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой в 8 семестре для очной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

В соответствии с п. 3.11-3.13 Положения о практике студентов направление студентов на практику оформляется приказом ректора института или иного уполномоченного им должностного лица. В приказе указывается: место прохождения практики каждым студентом, вид (типы) и сроки проведения практики, руководитель практики от института, осуществляющий общее руководство практикой, закрепленный за каждым студентом методист из числа ППС института.

Приказ издается не позднее 10 дней до начала практики, согласно утвержденному графику учебного процесса, и доводится до сведения студентов. Обучающиеся, осуществляющие трудовую деятельность на основании трудового договора, вправе проходить практику в организациях, в которых они осуществляют трудовую деятельность в случае, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

В случае прохождения обучающимся практики в организации, в которой он осуществляет трудовую деятельность, организация, осуществляющая образовательную деятельность, может не заключать договор о прохождении практики. Подтверждение прохождения практики в соответствии с программой практики в организациях, в которых обучающиеся осуществляют трудовую деятельность, осуществляется в соответствии с порядком, установленным организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

4. Содержание и формы отчетности по практике

4.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
33/8-9	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	12	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	33	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы	23	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Написание теоретической части работы	6	Под руководством преподавателя
			74	
34/10	Анализ объекта исследования	Обобщение собранного аналитического и экспериментального материала	23	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Анализ материала согласно индивидуальному заданию	36	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Написание аналитической части работы	33	Под руководством преподавателя
			92	
36/11	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	38	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Подготовка отчета по преддипломной практике	10	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		Защита отчета по производственной (преддипломной практики)	2	Под руководством преподавателя
итого			50	
			216	

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики Теоретическое обоснование исследования

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий		
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике
Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	обобщение общих практик и опыта по реализации предмета исследования в ВКР	3	У Собеседование	1. Обобщение материала по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщение собранных сведений и определение теоретических основ реализации предмета исследования в мировой теории и практике. 3. План ВКР	конец первой недели практики
	определение нормативно-правовой и статистической базы, необходимой для углубления исследования	3			
	формирование аналитической справки по результатам собранного материала	3			
	формирование итогового варианта плана ВКР	3			
		12			

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий		Требования к отчетным материалам по практике	Сроки представления отчетных мате-
			Форма контроля	Вид контрольного		
Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	работа с литературой	23	У	Собеседование	1. Обобщение дополнительного материала по теме ВКР 2. Развёрнутая структура теоретической части ВКР	конец второй недели практики
	расписать подробно результаты собранного материала по параграфам первой теоретической главы	10				
		33				
Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы	составить обобщённое заключение по результатам собранного материала	13	У	Собеседование	1. Представить выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики. Выделить ключевые моменты. 2. Представить тезисы выступлений на конференции аспирантов, молодых ученых	конец второй недели практики
	на основе обобщённого материала сформировать тезис доклада на конференцию	10				
		23				

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий		
			Требования к отчетным материалам по практике	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных мате-
Написание теоретической части работы	Сформировать параграфы первой (теоретической) главы бакалаврской работы)	6	П	Текст теоретической части работы	конец второй недели практики
	Всего по разделу	74			

5.2.2 Наименование раздела практики

Анализ объекта исследования

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий		
			Форма контроля (п/у)	Требования к отчетным материалам по практике	Сроки предоставления отчетных материалов
Обобщение собранного аналитического и экспериментального материала	сбор дополнительной / актуализация аналитической информации по предмету исследования	13	У	. Обобщение дополнительного материала по теме ВКР Собеседование	конец третей недели практики
	Обобщение полученной информации по предмету исследования	10			
Анализ материала согласно индивидуальному заданию	-	36	У	1 .Выводы по аналитической части исследования 2. Развернутая структура аналити- ва-ниe	конец третей недели практики
Написание аналитической части работы	-	33	и ва-ниe	Текст аналитической части ВКР	конец третей недели практики

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий		
		Количество часов, отводимых на выполнение задания	Форма контроля (п/у)	Требования к отчетным материалам по практике
		Вид контрольного	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
	Всего по разделу	92		

5.2.3 Наименование раздела практики

Научно-практические

разработки

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий		
			Форма контроля	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике
			Требования к содержанию отчетных материалов		Сроки предоставления отчетных мате-
Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования сформулировать перечень научно-методических и практических рекомендаций по предмету и объекту	38	У	Собеседование	Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера
Подготовка отчета по преддипломной практике	Сформировать отчет по преддипломной практике. Защита отчета по производственной (преддипломной практики)	10 2	и ной и письменной форме	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень	конец четвертой недели практики
	Всего по разделу	50			
	Итого	216			

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п п	Ин- декс ком- пе- тен- ции, инди- катора их дос- тиже- ния	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел практики, обеспечи- вающий этапы формиро- вания ком- петенции (индикатора их дос- тижения)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Сбор сведений по предмету исследования Научно-технические разработки	особенности организации функции планирования в ресторанной деятельности	составлять планы и выделять оценку ключевых параметров	навыками проведения оценки в структуре построенных планов

	продукции.				
2 ОПК-8	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.1 – Понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Анализ объекта исследования	Приемы и методы проектирования предприятий общественного питания	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания; проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Навыками расчета и проектирования складской группы, производственных и торговых помещений предприятий питания, анализа соответствия планировочных решений требованиям СНиП, Сан-ПиН, правилам проектирования предприятий питания

3	<p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Сбор сведений по предмету исследования</p>	<p>особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов;</p>	<p>организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов</p>	<p>навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов</p>

4	<p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части ПК-2.1.</p> <p>Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3.</p> <p>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Сбор сведений по предмету исследования</p>	<p>особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов;</p>	<p>организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов</p>	<p>навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов</p>

5 ПК- 3	<p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>Сбор сведений по предмету исследования</p>	<p>особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов;</p>	<p>организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов</p>	<p>навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов</p>

	<p>ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части</p> <p>ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<p>Сбор сведений по предмету исследования</p>	<p>особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов;</p>	<p>организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов</p>	<p>навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов</p>
6 ПК-4					

6.2. Описание показателей и критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания.

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в АНО ВО «ИНО».

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер семестра (очная)	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
8	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР. Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение. Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы. Написание теоретической части работы	Текст теоретической части ВКР
8	Анализ объекта исследования	Обобщение собранного аналитического материала Анализ материала согласно индивидуальному заданию Написание аналитической части работы	Текст аналитической части ВКР
8	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера Подготовка отчета по преддипломной практике	Отчет по преддипломной практике, включающий: 1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльная технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

реализации компетентностного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;

индивидуализации обучения;

модульном принципе структурирования учебного процесса;

вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;

открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;

единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;

строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльная система предназначена для повышения мотивации производственной и учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Распределение баллов оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» - 0-30 - максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы исследования.

Вторая «контрольная точка» - 0-30 - представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы исследования.

Третья «контрольная точка» - 0-40 - определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных и ресторанных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведённого теоретического исследования.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 3 мероприятия текущего контроля (3 «контрольных точки»), выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 51 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по

текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

6. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. Мировая индустрия гостеприимства : учебное пособие : [12+] / сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 56 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701131>
2. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством : вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886>
3. Котлер, Ф. Маркетинг : гостеприимство, туризм : учебник / Ф. Котлер, Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 1071 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684885>
4. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / А. Р. Байчарова, Ю. В. Орел, Н. Н. Тельнова [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 117 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071>
5. Организация обслуживания в туристской индустрии : учебное пособие : [16+] / А. В. Трухачев, В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь : Секвойя, 2021. – 73 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700888>
6. Организация работы АХС в гостинице : учебное пособие : [16+] / В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, И. И. Рязанцев ; Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь : Секвойя, 2021. – 79 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700673>
7. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие : [16+] / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова ; Омский государственный технический университет. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 111 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683234>
8. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697069>
9. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче ; пер. В. Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 736 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716> Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

10. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, С. И. Гравчева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>
11. Щербакова, Т. А. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие : [16+] / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361>
12. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722>
13. Решетник, О. А. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / О. А. Решетник, Л. З. Габдукаева ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612246>
14. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанных бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 121 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147>

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

а) информационные технологии:

1. Персональные компьютеры
2. Доступ в Интернет
3. Проектор
4. Система VOTUM

б) программное обеспечение:

1. Windows 7
2. LibreOffice Writer
3. LibreOffice Calc
4. LibreOffice Impress
- 5.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://biblioclub.ru> – Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» Договор №96-09/2025 от 12.09.2025 г.

2. <http://lib.icone.ru> - Электронная библиотечная система АНО ВО «ИНО»

3. <http://edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»

4. <https://www.minobrnauki.gov.ru> – сайт Министерства науки и высшего образования

РФ

5. <http://prlib.ru> – Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина

6. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека

7. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека

8. <http://elibrary.rsl.ru> – Российская государственная библиотека

9. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека «Elibrary»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория №5 Оснащение: Стул с пюпитром – 48 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Экран большого размера– 1 шт. Меловая доска – 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Проектор INFocus -1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)
Помещение для самостоятельной работы Оснащение: Стул с пюпитром – 25 шт. Стол преподавателя – 1 шт., Стул преподавателя – 1 шт. Персональный компьютер с периферией, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации. – 1 шт. МФУ - 1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)
Офисное помещение, офис №11 Оснащение:	111024, г. Москва, Шоссе Энтузиастов, д. 5, стр. 3, офис

Стол компьютерный – 6 шт. Стул – 6 шт. МФУ – 1 шт. Персональный компьютер с периферией и доступом к сети «Интернет» - 5 шт.	11
--	----