

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа практики  
**УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Направление и направленность (профиль)  
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2026

Форма обучения  
очная

Вид практики: учебная  
Тип практики: ознакомительная практика

Владивосток 2026

Программа практики «Учебная ознакомительная практика» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).; Положением по практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (утв. приказом Минобрнауки России от 05.08.2020г. N 390).'

Составитель(и):

*Гомилевская Г.А.*

*Каменная Е.О.*

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	000000000F7B4B1
Владелец	Гомилевская Г.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

*подпись*

\_\_\_\_\_ *фамилия, инициалы*

## 1 Цель и планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Целью практики является формирование первичных умений и навыков профессиональной деятельности.

### Задачи практики:

- ознакомление с историей создания и развития предприятия;
- ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами;
- изучение организационно-правовой формы предприятия и формы собственности;
- изучение организационно-управленческой структуры и взаимодействия подразделений;
- ознакомление с работой основных категорий работников, их должностными инструкциями;
- изучение основных задач, видов деятельности (услуг) предприятия;
- дать характеристику организационно-технологической деятельности предприятия;
- провести анализ потребителей, их требования к услугам предприятия;
- провести анализ процесса обслуживания на предприятии.

//

По итогам прохождения практики обучающийся должен продемонстрировать результаты обучения (знания, умения, навыки), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, приведенные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате прохождения практики

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД7	Умение	анализировать производственно-экономические показатели предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
			РД8	Навык	формирования каналов сбыта, продвижения услуг предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с использованием современных программных продуктов
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД10	Навык	применять на практике принципы, методы, модели и технологии организации обслуживания
			РД9	Умение	осуществлять маркетинговые исследования потребителей

## 2 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная практика

Способ проведения практики: стационарная и выездная

Форма проведения практики: Дискретно по видам практики

## 3 Объем практики и ее продолжительность

Объем практики в зачетных единицах с указанием семестра (ОФО)/ курса (ЗФО, ОЗФО) и продолжительности практики по всем видам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость практики

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр/ курс	Трудоемкость (з.е.)	Продолжительность практики
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом	ОФО	Б2.В.У.1	4	5	5 (недель)

## 4 Место практики в структуре ОПОП ВО

В структуре учебного плана Учебная ознакомительная практика относится к Блоку 2 «Практика».

## 5 Содержание практики

### 5.1 Структура (этапы) прохождения практики

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Форма текущего контроля
1	Организационно-подготовительный	Получение типового индивидуального задания на выполнение отчета по практике, календарного плана-графика, организационное собрание, инструктаж по технике безопасности	Отметка в календарный план
2	Исследовательский	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, отчетностью, изучение вопросов, предусмотренных заданием на практику, сбор фактического материала, работа с литературой и источниками информации	Отметка в календарный план
3	Аналитический	Обработка и систематизация собранного фактического материала	Отметка в календарный план
4	Экспериментальный	Выполнение индивидуального задания на практику. Выполнение работ на предприятии	Отметка в календарный план
5	Подготовка отчета по практике	Формирование отчета и оформление согласно стандартам, оформление отчетной документации, подготовка презентации	Отметка в календарный план
6	Защита отчета у руководителя практики от кафедры	–	Отметка в ведомости и зачетной книжке

## **5.2 Задание на практику**

Индивидуальное задание:

**Задание 1.** Охарактеризовать деятельность предприятия туристской индустрии.

1.1 История создания и развития предприятия.

1.2 Ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами.

1.3 Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности.

1.4 Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений (в виде схемы).

1.5 Ознакомление с работой основных категорий работников, их должностными инструкциями.

1.6 Основные задачи, виды деятельности (услуг) предприятия.

**Задание 2.** Характеристика организационно-технологической деятельности предприятия.

**Задание 3.** Проанализировать потребителей, их требования к услугам туристского предприятия.

**Задание 4.** Проанализировать процесс обслуживания в туристском предприятии.

**Задание 5.** Представить результаты работы в форме отчета по практике.

## **6 Формы отчетности по практике**

Отчетная документация оформляется в соответствии с ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

Защита выполненных работ по практике проводится на кафедре в присутствии комиссии, назначенной заведующим кафедрой.

Студенту дается время 10 минут для доклада по итогам практики. Затем ему могут быть заданы вопросы по программе практики, после чего комиссия выставляет студенту оценку и соответствующие ей баллы, которые учитывают:

- качество выполнения индивидуального задания, календарного плана – 0-25 баллов;
- качество содержания и оформления отчетных материалов – 0-25 баллов;
- творческий подход студента при выполнении задания на практику 0-25 баллов;
- качество защиты (доклад, ответы на вопросы) – 0-25 баллов.

Руководитель практики от кафедры выставляет оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

## **7 Организация практики и методические рекомендации по выполнению заданий**

Студент направляется в место прохождения практики согласно Приказу, предварительно студент пишет заявление.

Студент проходит практику в одном из подразделений предприятия туристской индустрии, принимает непосредственное участие в его работе, выполняет задание руководителя с места прохождения практики. Выполнение программы практики предусматривает, что обучающийся в период прохождения практики должен собрать и обобщить статистическую, аналитическую и технико-экономическую информацию, необходимую для составления отчёта.

До ухода на практику, студент встречается с руководителем практики, получает бланк календарного плана-графика, индивидуальное задание. В зависимости от места прохождения практики, задание может несколько различаться, однако общий план работы одинаков для всех мест практики. Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики осуществляет его научный руководитель.

По прибытии на место практики студент встречается с руководителем практики от предприятия. Практика начинается с общего ознакомления с базой практики (предприятием, организацией), структурой, направлениями деятельности. Перед началом работы студент должен ознакомиться со своими обязанностями, с рабочим местом, где будет выполняться основная часть работы, пройти вводный инструктаж по технике безопасности и инструктаж на рабочем месте.

Затем студент должен согласовать календарный план-график работы по выполнению задания с руководителем практики от предприятия.

Во время прохождения практики студент составляет отчет. Текст отчёта не должен иметь теоретического учебного характера, а содержать конкретную информацию по практической деятельности предприятия туризма, обоснованные выводы по результатам проведённой работы.

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- календарный план-график;
- текст отчета (введение, основная часть, заключение);
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

Объем отчета не менее 20 листов.

После оформления отчета необходимо заверить индивидуальное задание, календарный план-график, титульный лист отчета по практике подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия.

По прибытии в ВУЗ студент представляет отчет и сопроводительные документы руководителю практики от кафедры для проверки.

### **Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по практике созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

## **9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **9.1 Основная литература**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892> (дата обращения: 31.05.2026)

2. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой : учебное пособие / С. А. Быстров. — Москва : Форум : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-609-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2124365> (дата обращения: 31.05.2026)

3. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учебное пособие / А.П. Дурович. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 316 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009967-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1838405> (дата обращения: 31.05.2026)

4. Орловская, В. П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / В.П. Орловская ; под ред. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006293-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1904786> (дата обращения: 31.05.2026)

### **9.2   Дополнительная литература**

1. Дурович, А. П. Реклама в туризме : учебное пособие / А.П. Дурович. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019702-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2134046> (дата обращения: 31.05.2026)

2. Овчаров, А. О. Экономика туризма : учебное пособие / А.О.Овчаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 264 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1846122. - ISBN 978-5-16-017365-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2091911> (дата обращения: 31.05.2026)

### **9.3   Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):**

1. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие Требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>

2. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

3. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

4. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

5. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики, и перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения (при необходимости)**

### Основное оборудование:

- Компьютеры

### Программное обеспечение:

- Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств  
для проведения текущего контроля  
и промежуточной аттестации по практике

**УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Направление и направленность (профиль)  
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2026

Форма обучения  
очная

Владивосток 2026

## 1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции и	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

## 2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

**Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»**

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код	Тип	Результат	
ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД 7	Умение	анализировать производственно-экономические показатели предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	Студент проявляет умение анализировать производственно-экономические показатели предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
	РД 8	Навык	формирования каналов сбыта, продвижения услуг предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с использованием современных программных продуктов	Студент демонстрирует навыки формирования каналов сбыта, продвижения услуг предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с использованием современных программных продуктов

**Компетенция ПКВ-3 «Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса»**

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения
--	-----------------------------------	--

	Ко д ре з- та	Ти п ре з- та	Результат	
ПКВ-3.1к : Анализирует потребности и организует процесс их обслуживания	РД 9	У ме ни е	осуществлять маркетинговые исследования потребителей	Студент проявляет умение осуществлять маркетинговые исследования потребителей
	РД 10	На вы к	применять на практике принципы, методы, модели и технологии организации обслуживания	Студент демонстрирует навыки применять на практике принципы, методы, модели и технологии организации обслуживания

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

### 3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по практике

Контролируемые планируемые результаты обучения		Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
РД1	Умение : определять цели и задачи управления предприятием туристской индустрии, применять методы разработки управленческих решений	Отчет по практике	Собеседование
РД2	Навык : разработки и реализации управленческих решений	Отчет по практике	Собеседование
РД3	Умение : применять методы маркетинговых исследований	Отчет по практике	Собеседование
РД4	Навык : осуществлять маркетинговые исследования потребителей туристских продуктов	Отчет по практике	Собеседование
РД5	Умение : применять на практике принципы, методы, модели и технологии организации обслуживания	Отчет по практике	Собеседование
РД6	Навык : осуществлять процесс организации обслуживания потребителей и взаимодействия с производителями туристских услуг	Отчет по практике	Собеседование
РД7	Умение : анализировать производственно-экономические показатели предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	Отчет по практике	Собеседование
РД8	Навык : формирования каналов сбыта, продвижения услуг предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с использованием современных программных продуктов	Отчет по практике	Собеседование
РД9	Умение : осуществлять маркетинговые исследования потребителей	Отчет по практике	Собеседование
РД10	Навык : применять на практике принципы, методы, модели и технологии организации обслуживания	Отчет по практике	Собеседование

## 4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по практике равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство				Итого
	Календарный план-график	Индивидуальное задание на выполнение отчета по практике	Вопросы для устного собеседования	Оформление отчета по требованиям СТО	
Организационно-подготовительный этап	2				2
Исследовательский этап	2	10			12
Аналитический этап	2	15			17
Экспериментальный	2	15			17
Подготовка отчета по практике	2	10		10	22
Защита отчета у руководителя практики от кафедры			30		30
<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обладает всесторонним, систематическим и глубоким знанием учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

## 5 Примерные оценочные средства

### 5.1 Пример индивидуального задания на выполнение отчета по практике

#### Содержание отчета по практике:

**Введение:** цель и задачи практики, основные методы, необходимые для их достижения.

**Задание 1.** Охарактеризовать деятельность предприятия туристской индустрии.

1.1 История создания и развития предприятия.

1.2 Ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами.

1.3 Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности.

1.4 Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений (в виде схемы).

1.5 Ознакомление с работой основных категорий работников, их должностными инструкциями.

1.6 Основные задачи, виды деятельности (услуг) предприятия.

**Задание 2.** Характеристика организационно-технологической деятельности предприятия.

**Задание 3.** Проанализировать потребителей, их требования к услугам туристского предприятия.

**Задание 4.** Проанализировать процесс обслуживания в туристском предприятии.

**Задание 5.** Представить результаты работы в форме отчета по практике.

**Заключение:** сделать вывод о достижении поставленных цели и задач в ходе практики.

**Список источников информации** включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в порядке появления источников в тексте, не старше 5 лет.



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	

*Краткие методические указания*

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- календарный план-график;
- текст отчета (введение, основная часть, заключение);
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

Объем отчета не менее 20 листов. Оформление должно соответствовать ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

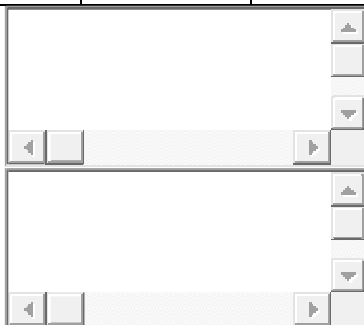
После оформления отчета необходимо заверить индивидуальное задание, календарный план-график, титульный лист отчета по практике подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия.



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	

### Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	50	Отчет соответствует всем требованиям. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме. Выводы обоснованы
4	40	Отчет соответствует не всем требованиям. Индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
3	30	Отчет соответствует не всем требованиям. Индивидуальное задание выполнено частично. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
2	20	Отчет соответствует не всем требованиям. Индивидуальное задание не выполнено. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
1	0	Отчет не соответствует требованиям. Индивидуальное задание не выполнено



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	

## 5.2 Примерный перечень вопросов по темам

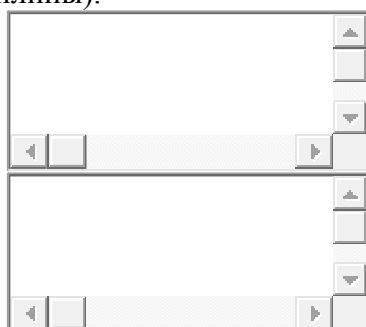
1. Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности.
2. Организационная структура туристского предприятия.
3. Охарактеризуйте основные направления, виды и формы деятельности подразделений организационной структуры предприятия.
4. Какова специфика взаимодействия с другими подразделениями организационной структуры предприятия.
5. Опишите функции, выполняемые подразделением, в котором была пройдена практика.
6. Какие государственные нормативно-правовые документы, используются конкретным подразделением предприятия при выполнении своих задач и функций.
7. Какие внутренние документы (стандартами, положениями) применяются в деятельности конкретного структурного подразделения.
8. Опишите направления деятельности на предприятии.
9. Какое место занимает исследуемое предприятие на рынке туристских услуг?
10. Назовите главных конкурентов исследуемого предприятия на рынке туристских услуг.
11. Какие технологии применяются в процессе обслуживания клиента.
12. Удовлетворяют ли потребителей услуги, оказываемые на предприятии.
13. Каковы индивидуальные и специальные требования туриста.
14. Каковы перспективы развития предприятия туристской индустрии на рынке туристских услуг?



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	

### *Краткие методические указания*

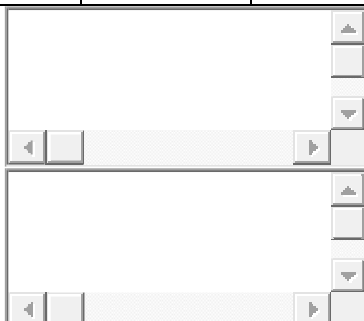
Вопросы позволяют проверить как студент овладел компетенцией в ходе прохождения практики. При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	

### Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	25-30	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями.
4	19-24	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и на новые, нестандартные ситуации.
3	13-18	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями при их переносе на новые ситуации.
2	7-12	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний.
1	0-6	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.



<a href="#">Arabic</a>	<a href="#">Hebrew</a>	<a href="#">Polish</a>
<a href="#">Bulgarian</a>	<a href="#">Hindi</a>	<a href="#">Portuguese</a>
<a href="#">Catalan</a>	<a href="#">Hmong Daw</a>	<a href="#">Romanian</a>
<a href="#">Chinese Simplified</a>	<a href="#">Hungarian</a>	<a href="#">Russian</a>
<a href="#">Chinese Traditional</a>	<a href="#">Indonesian</a>	<a href="#">Slovak</a>
<a href="#">Czech</a>	<a href="#">Italian</a>	<a href="#">Slovenian</a>
<a href="#">Danish</a>	<a href="#">Japanese</a>	<a href="#">Spanish</a>
<a href="#">Dutch</a>	<a href="#">Klingon</a>	<a href="#">Swedish</a>
<a href="#">English</a>	<a href="#">Korean</a>	<a href="#">Thai</a>
<a href="#">Estonian</a>	<a href="#">Latvian</a>	<a href="#">Turkish</a>
<a href="#">Finnish</a>	<a href="#">Lithuanian</a>	<a href="#">Ukrainian</a>
<a href="#">French</a>	<a href="#">Malay</a>	<a href="#">Urdu</a>
<a href="#">German</a>	<a href="#">Maltese</a>	<a href="#">Vietnamese</a>
<a href="#">Greek</a>	<a href="#">Norwegian</a>	<a href="#">Welsh</a>
<a href="#">Haitian Creole</a>	<a href="#">Persian</a>	