

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



Производственная практика (преддипломная практика)
Рабочая программа практики

Направление подготовки/	43.03.03 Гостиничное дело
Специальность	
Направленность (профиль) программы/	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Специализация	
Уровень высшего образования	Бакалавриат
Форма обучения	очная
Год набора	2022

Составитель(и):

к.э.н, Клейн Екатерина Дмитриевна
д.э.н, Степанова Светлана Александровна

Часов по учебному плану	756	Виды контроля в семестрах: Дифференцированный зачет: семестр 8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	21	
в том числе:		
самостоятельная работа (практическая подготовка)	752	

Санкт-Петербург
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.....	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ..	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	5
5. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	6
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	8
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.....	10

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Цель:	Расширение теоретических и практических знаний у студентов, полученных ими за весь период обучения; закрепление у них приобретенных ранее и формирование новых умений и навыков профессиональной работы по направлению; сбор и систематизация материалов для выпускной квалификационной работы.
--------------	---

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Реализация практики, как компонента образовательной программы, осуществляется в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Вид (тип) практики: *Производственная практика (преддипломная практика).*

Форма проведения практики: *дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждой практики.*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 - Способен осуществлять организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства	ПК-1.2 - Реализует функции управления предприятием гостеприимства и обеспечивает безопасность обслуживания потребителей	Уметь: применять функции управления предприятием гостеприимства с учетом обеспечения безопасности обслуживания потребителей Владеть: методами управления предприятием гостеприимства
ПК-2 - Способен осуществлять разработку и менеджмент бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий сферы общественного питания	ПК-2.2 - Осуществляет организацию продаж основных и дополнительных услуг предприятия гостеприимства и общественного питания	Уметь: осуществлять разработку и менеджмент бизнес-процессов в части организации продаж на предприятиях сферы общественного питания Владеть: методами организации продаж основных и дополнительных услуг предприятия гостеприимства и общественного питания
ПК-3 - Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства	ПК-3.4 - Осуществляет построение системы организационных регламентов на предприятиях гостеприимства и/или	Уметь: создавать на предприятиях гостеприимства и/или общественного питания систему технологических и организационных регламентов и стандартов исходя из национальных и корпоративных особенностей взаимодействия Владеть: методами контроля соблюдения технологических и

и/или общественного питания	общественного питания с учетом национальных и корпоративных особенностей взаимодействия	организационных регламентов и стандартов в структурных подразделениях предприятий гостеприимства и/или общественного питания с учетом национальных и корпоративных особенностей взаимодействия
ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-4.2 - Осуществляет сбор и анализ данных о результатах деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания с помощью современных технологий, осуществляет анализ и управление источниками дохода организации сферы гостеприимства	<p>Уметь:</p> <p>организовывать сбор и анализ данных о результатах деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания с применением современных технологий и управлять источниками дохода предприятий</p> <p>Владеть:</p> <p>современными технологиями организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>
ПК-5 - Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания	ПК-5.2 - Собирает и анализирует информацию, необходимую для принятия управленческих решений, в том числе в области стартапов, в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>Уметь:</p> <p>производить сбор и анализ информации для принятия управленческих решений при проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>методами сбора и анализа информации для принятия управленческих решений, в том числе в области стартапов, на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-6 - Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.2 - Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки и реализации управленческих решений, в том числе в области стартапов, в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>Уметь:</p> <p>организовывать поиск, анализ, систематизацию и отбор информации для разработки и реализации управленческих решений, в том числе в области стартапов, на предприятиях гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>методами поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки и реализации управленческих решений на предприятиях гостеприимства и общественного питания</p>

УК-10 - Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.2 - Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Уметь: формировать у работников предприятия нетерпимое отношение к коррупционному поведению Владеть: навыками следования базовым этическим ценностям в части нетерпимого отношения к коррупционному поведению
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.2 - Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы решения задач и алгоритм их выполнения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: методами решения задач, с ориентацией на действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения
УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 - Применяет методы командного взаимодействия	Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде с применением методов командного взаимодействия Владеть: методами командного взаимодействия
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2 - Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	Уметь: использовать диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах на русском и иностранном(ых) языке(ах) Владеть: приемами устной и письменной деловой коммуникации на русском и иностранном(ых) языке(ах)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание практики
1	Подготовительный этап	1. Установочное собрание. 2. Инструктаж.
2	Основной этап	1. Представить историческую справку создания и функционирования гостиничного предприятия, организационно-правовую форму, основные нормативно-правовые документы, регулирующие гостиничное предприятие. 2. Перечислить и охарактеризовать виды деятельности гостиничного предприятия, реализуемые гостиничные

		<p>услуги.</p> <p>3. Охарактеризовать структуру управления гостиничным предприятием.</p> <p>4. Охарактеризовать материально-техническую базу гостиничного предприятия.</p> <p>5. Ознакомиться с используемым на предприятии программным обеспечением.</p> <p>6. Выделить и охарактеризовать основные сегменты потребителей услуг гостиничного предприятия.</p> <p>7. Провести SWOT-анализ и на его основании охарактеризовать основные предприятия-конкуренты гостиницы.</p> <p>8. Проанализировать организацию планирования хозяйственной деятельности предприятия, основные финансово-хозяйственные показатели.</p> <p>9. Охарактеризовать реализуемые на предприятии технологии организации ценовой и сбытовой политики.</p> <p>10. Описать действующие на предприятии системы безопасности.</p> <p>11. Описать имеющиеся на предприятии стандарты обслуживания, системы контроля качества продукции и услуг, антикоррупционные нормативные документы, выявить их достоинства и недостатки.</p> <p>12. Проанализировать и оценить перспективы дальнейшего развития предприятия.</p> <p>13. Выполнить сбор, систематизацию и первичную обработку данных по актуальности темы ВКР</p> <p>14. Проанализировать деятельность подразделения в отношении предмета исследования в ВКР</p> <p>15. Выявить проблемы предприятия по изучаемому предмету исследования, связанному с тематикой ВКР.</p> <p>16. Выдвинуть гипотезу решения проблем по предмету исследования для дальнейшей ее разработки в ВКР.</p>
3	Отчетный этап	Подготовка текста отчета и презентации к защите.

5. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Перечень заданий для обучающегося, проходящего практику, определяется руководителем практики от кафедры. В случае прохождения практики в профильной организации перечень заданий согласовывается с руководителем практики от профильной организации. Выбор конкретных заданий зависит от специфики деятельности организации – базы практики.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Учебно-методическое обеспечение

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
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).	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=1074809
Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 280 с. — (Высшее образование).	https://urait.ru/book/upravlen...stinichnyh-predpriyatij-516801

— ISBN 978-5-534-12384-5	
Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5.	https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-517896
Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4.	https://urait.ru/book/upravlen...tvom-gostinichnyh-uslug-518272
Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13978-5.	https://urait.ru/book/predprin...dministrirovanie-otelya-519239
Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.	https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181
Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0.	https://urait.ru/book/tehnolog...osti-teoriya-i-praktika-511182

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛенинка – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.consultant.ru)
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com

12.	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru
-----	---

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для реализации практики имеются специальные помещения для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения:

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
Ауд. 620 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А
Ауд. 604 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 88 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., трибуна, тумба м/м, Моноблок Acer Aspire Z1811 в компл.: i5 2400s/4Gb/1Tб/ - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт., Экран с электроприводом 183x240 см Компакт - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	191002, г. Санкт-Петербург, Кузнечный пер., д. 9/27, лит. А

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность использовать помещения профильной организации, согласованные в договоре о практической подготовке, а также находящееся в них оборудование и технические средства обучения, необходимые для успешного выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При организации практики инвалидов и лиц с ОВЗ руководитель должен учитывать особенности восприятия материала и обучения студентов с различными нозологиями.

При организации практики студентов с нарушениями органов зрения обеспечивается:

- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном зрительном контроле или без него;
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей, и состояния здоровья студента;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта, и графических объектов в предоставляемых материалах;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе практики;
- наличие подписей и описания у рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной обстановки в аудитории;
- возможность вести запись информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата обеспечивается:

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной практики за счёт размещения информации в СДО Moodle;
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.);
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- использование дистанционных форм ведения практики;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- предоставление возможности пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей.

Студенты с нарушениями слуха (слабослышащие, позднооглохшие) нуждаются в следующих условиях:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- четкое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедур текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с настоящим ФОС, программой практики и ЛНА университета.

9.1 Задания для текущего контроля:

Перечень индивидуальных заданий по практике:

- I. Основная часть задания (независимо от темы ВКР)
 1. Представить историческую справку создания и функционирования гостиничного предприятия, организационно-правовую форму, основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность гостиничного предприятия.
 - 2.-Перечислить и охарактеризовать виды деятельности гостиничного предприятия, реализуемые гостиничные услуги.
 - 3.-Охарактеризовать структуру управления гостиничным предприятием.
 - 4.-Охарактеризовать материально-техническую базу гостиничного предприятия.
 5. Ознакомиться с используемым на предприятии программным обеспечением.
 - 6.-Выделить и охарактеризовать основные сегменты потребителей услуг гостиничного предприятия.
 - 7.-Провести SWOT-анализ и на его основании охарактеризовать основные предприятия-конкуренты гостиницы.

- 8.-Проанализировать организацию планирования хозяйственной деятельности предприятия, основные финансово-хозяйственные показатели.
 9. Охарактеризовать реализуемые на предприятии технологии организации ценовой и сбытовой политики.
 10. Описать действующие на предприятии системы безопасности.
 11. Описать имеющиеся на предприятии стандарты обслуживания, системы контроля качества продукции и услуг, выявить их достоинства и недостатки.
 - 12.-Проанализировать и оценить перспективы дальнейшего развития предприятия.
- II. Дополнительная часть задания (в зависимости от темы ВКР). Руководитель составляет план по конкретному предприятию, исходя из темы ВКР:
13. Выполнить сбор, систематизацию и первичную обработку данных по актуальности темы ВКР
 - 14.-Проанализировать деятельность подразделения в отношении предмета исследования в ВКР
 - 15.-Выявить проблемы предприятия по изучаемому предмету исследования, связанному с тематикой ВКР.
 - 16.-Выдвинуть гипотезу решения проблем по предмету исследования для дальнейшей ее разработки в ВКР.

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Оценочные средства текущего контроля:

- выполнение плана проведения практики

9.2 Промежуточная аттестация

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации путем защиты оформленных отчетов по практике в виде зачета (дифференцированного) с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с занесением результатов в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Порядок прохождения промежуточной аттестации регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

9.3 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по практике** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по практике установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Критерии и шкала оценивания:

Критерий	Шкала (баллы)
Минимум 54 баллов, максимум 100 баллов	
При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент	5 (балл 85-100)

правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя	
При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя	4 (балл 70-84)
Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.	3 (балл 55-69)
Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.	2 (балл 54)

При необходимости для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используются фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся с ОВЗ и инвалидов.