

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 05.09.2024 10:40:19

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 12 » сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) Гостиничное дело

(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

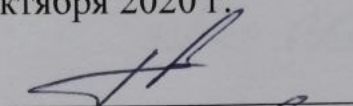
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558;

– учебным планом ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» февраля 2020 г.).

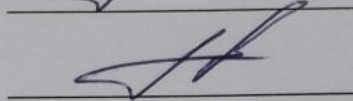
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октября 2020 г.

Зав. кафедрой ИСКС



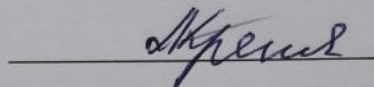
Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы,
д.и.н., доцент



Н.Е. Горюшкина

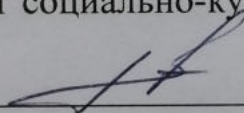
Директор научной библиотеки



В.Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 20 20 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2021 г., протокол № 1.

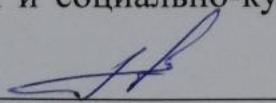
Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2022 г., протокол № 1.

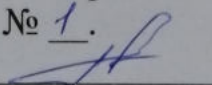
Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 20 23 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 20 23 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 20 23 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 20 24 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой  _____

Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г., протокол № .

Зав. кафедрой _____

Н.Е. Горюшкина

1 1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения

1.1. Цель практики

Целью производственной преддипломной практики является апробация материалов исследования в рамках ВКР, завершение работы над ВКР, а также формирование у студентов умения формулировать и оперативно решать конкретные задачи в области профессиональной деятельности, умения презентовать себя как будущего работника.

1.2. Задачи практики

- Формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной (преддипломной) практикой.
- Анализ производственно-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг, организация и координация производственно-технологической деятельности.
- Анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия.
- Опыт планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей.
- Исследование особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия, в том числе организация проектной деятельности на предприятиях размещения (питания).
- Анализ деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления.
- Приобретение опыта по формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- Проведение комплексных исследований гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов.
- Разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новых форм обслуживания потребителей.
- Разработка и использование педагогических технологий в профессиональной деятельности.
- Формирование и обоснование предложений по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.

1.3 Указание вида, типа, способа и формы (форм) проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с гостиничной сферой и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса ПК-1.2 Обладает навыками со-	<i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организацион-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>здания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>	<p>ного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания <i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного ком-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			плекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания
ПК-2	Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.5 Выявляет проблемы</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа ос-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>развития предприятия питания ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>	<p>новых факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>
ПК-3	Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса ПК-3.2 Разрабатывает и реали-</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями,</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>зовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса ПК-3.3</p> <p>Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями ПК-3.4</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания ПК-3.5</p> <p>Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-4	Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	<p>ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-5	Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий
ПК-6	Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей	<p>ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений</p> <p>ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p> <p>ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>	<p><i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации проектов</p> <p><i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>
ПК-7	Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	<p>ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обуча-</p>	<p><i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>чающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p> <p>ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета</p> <p>ПК-7.3 Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета;</p> <p>навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>

3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная преддипломная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика» основной професси-

ональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело. Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем производственной преддипломной практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель (324 часа).

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 6 часов, работа обучающегося в иных формах – 318 часов.

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) Распределение обучающихся по местам практики; 2) Знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) Получение заданий от руководителя практики от университета; 4) Информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) Первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	286
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по приему и размещению гостей и проводимыми в нем мероприятиями. Изучение нормативных правовых актов	8

		<p>профильной организации Изучение нормативных правовых актов профильной организации по приему и размещению гостей (экономическая стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)</p>	<p>Сбор материала общей характеристики гостиницы – базы практики и специального материала по теме магистерской диссертации;</p> <p>Изучение организационной структуры и бизнес-процессов на соответствующей базе практики (организации или предприятия индустрии гостеприимства);</p> <p>Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия гостиничного бизнеса, его конкурентных преимуществ, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг;</p> <p>Изучение состава и содержания выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия;</p> <p>Изучение особенностей системы маркетинга и анализ запросов потребителей гостиничного предприятия;</p> <p>Анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия;</p> <p>Исследование особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия;</p> <p>Проведение анализа деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления;</p> <p>Формирование и обоснование предложений по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.</p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	278
	<p>Заключительный этап</p>	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике</p>	36

		Подготовка графических материалов для отчета	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной преддипломной практики:

дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),

отчет о практике.

Структура отчета о производственной преддипломной практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.

Организационная структура и бизнес-процессы на базе практики (организации или предприятия индустрии гостеприимства);

Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия гостиничного бизнеса, его конкурентных преимуществ, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг;

Описание состава и содержания выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия;

Анализ особенностей системы маркетинга и анализ запросов потребителей гостиничного предприятия;

Анализ кадрового состава предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия;

Анализ особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия;

Анализ деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления;

Предложения по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.

Систематизированные данные для подготовки магистерской диссертации.

- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;

П 02.181–2020. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	Профессиональная этика и деловой этикет Психология деловых коммуникаций		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других	Инновации в гостиничном бизнесе		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита вы-

средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей			пусковой квалификационной работы
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	Сервисная деятельность История предпринимательства в гостиничном деле Проектная деятельность в гостиничном деле Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Управление качеством гостиничных услуг		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	Иностранный язык	Туристский рынок и гостиничный бизнес Технология формирования и продвижения гостиничного продукта Рекламная деятельность в гостиничном бизнесе	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	Национальные и международные системы гостиничного хозяйства	История предпринимательства в гостиничном деле Сервисная деятельность Проектная деятельность в гостиничном деле Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)		
ПК-6 Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей	Инновации в гостиничном бизнесе Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональной деятельности Производственная практика (научно-исследовательская работа)		Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7 Способен к разработке и использованию педагогических технологий в про-	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональ-		Производственная педагогическая практика Производственная организационно-управленческая практика

ффессиональной деятельности	ной деятельности	Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
-----------------------------	------------------	--

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижений компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1/ завершающий	<p>ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы орга-</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы орга-</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы орга-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>ного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.5</p> <p>Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.6</p> <p>Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>	<p>низационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики</p>	<p>низационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики</p>	<p>низационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методами стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования пред-	онной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проекти-	предприятия питания <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		приятия питания, но допускать грубые ошибки	рования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	
ПК-2/ завершающий	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.6 Применяет методи-</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ки анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и	организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и	эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки	оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3/ завершающий	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса ПК-3.2 Разрабатывает и	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного ком-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного ком-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного ком-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса ПК-3.3</p> <p>Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями ПК-3.4</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания ПК-3.5</p> <p>Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>плекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентос-</p>	<p>плекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повыше-</p>	<p>плекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности пред-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>способности предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p>нию конкурентоспособности предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>приятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>
ПК-4/ завершающий	ПК-4.1 Обладает навыками планирования и ор-	<i>Знать:</i> основы планирования и организации	<i>Знать:</i> основы планирования и организации	<i>Знать:</i> основы планирования и организации

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства ПК-4.2</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства ПК-4.3</p> <p>Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса ПК-4.4</p> <p>Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p>маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса;</p>	<p>маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса;</p>	<p>маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие раз-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>собствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p>бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>витию предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p>
ПК-5/ завершающий	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов дея-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, мето-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, мето-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, мето-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижений компетенций, закреплённые за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>тельности гостиничного предприятия ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p>дики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации ин-</p>	<p>дики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации ин-</p>	<p>дики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий <i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте,</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>формации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки</p>	<p>формации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
ПК-6/ завершающий	ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений	<i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления	<i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления	<i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p> <p>ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>	<p>командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации проектов, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе,</p>	<p>командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации проектов, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе,</p>	<p>командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации проектов</p> <p><i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но допускать грубые ошибки	навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но допускать грубые ошибки	реализации проектов
ПК-7/ завершающий	<p>ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p> <p>ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное об-</p>	<p><i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумаж-</p>	<p><i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумаж-</p>	<p><i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумаж-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>щение с соблюдением делового этикета ПК-7.3 Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>ных и электронных носителей, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического тия, строит про-</p>	<p>ных и электронных носителей, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научно-публицистического</p>	<p>ных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных <i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического тия, строит профессиональное общение с соблюде-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>фессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформ-</p>	<p>тия, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформ-</p>	<p>нием делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научно-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научно-го и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать грубые ошибки	ления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научно-го и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать незначительные ошибки	го и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	---

ПК-1/ завершающий	<p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Провести стратегический (ситуационный) анализ и оценку результатов деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-2/ завершающий	<p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Проведите оценку результатов деятельности гостиницы и (или) других средств размещения (предприятий питания) и сделайте заключение о ее конкурентоспособности.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-3/ завершающий	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Разработайте проект по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-4/ завершающий	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусмат-</p>

	<p>ривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Организуите маркетинговое исследование в индустрии гостеприимства и предложите способы стимулирования продвижения гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей.</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-5/ завершающий	<p>Типовое задание № 5 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Подготовьте презентацию с информацией о гостиничном продукте.</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-6/ завершающий	<p>Типовое задание № 6 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Составьте карту-схему, отражающую организационную структуру гостиничного предприятия.</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>

ПК-7/ завершающий	<p>Типовое задание № 7 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Разработайте лекцию для поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся по направлению подготовки Гостиничное дело.</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
-------------------	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной преддипломной практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от организации.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разде-	1

		лов отчета	
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по дихотомической шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по дихотомической шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по дихотомической шкале (зачет)
18-20	высокий	зачтено
14-17	продвинутый	
10-13	пороговый	
9 и менее	недостаточный	не зачтено

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Магистерская диссертация: методика написания, правила оформления и порядок защиты : учебное пособие / И. В. Минакова [и др.] ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск ; Орел : АПЛИТ, 2011. - 96 с. - Текст : непосредственный.

2. Райзберг, Б. А. Диссертация и ученая степень. Пособие для соискателей : учебное пособие / Б. А. Райзберг. - 8-е изд., доп. и испр. - М. : Инфра-М, 2008. - 480 с. - Текст : непосредственный

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления = System of standards on information, librarianship and publishing. The research report. Structure and rules of presentation : межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32-2001 : взамен ГОСТ 7.32-91 : введен 2002-07-01 / межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. - Изд. (окт. 2006) с Изм. №1, утв. в июне 2005 (ИУС 12-2005), Поправкой (ИУС 5-2002). - Москва : Стандартинформ, 2006. - II, 17 с. – Текст непосредственный.
2. Петрова, Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе: концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дестинации / Т.В. Петрова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 165 с.– Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278051>. – Текст : электронный.
3. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / Т. А. Тимохина. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум, 2010. – 352 с.
4. Новиков, В.С. Инновации в туризме [Текст]: учебное пособие / В. С. Новиков. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2010. – 208 с.
5. Лукьянова, Н.С. География туризма: туристические регионы мира и России [Текст]: практикум / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2010. – 168 с.
6. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма России в современных условиях [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – М.: КноРус, 2007. - 416 с.
7. Баумгартен, Л. В. Стратегический менеджмент в туризме [Текст]: учебное пособие / Л. В. Баумгартен. – М.: Академия, 2007. – 352 с.
8. Кусков, А.С. Основы туризма [Текст]: учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - 3-е изд., стер. – М.: Кнорус, 2011. – 392 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по туризму РФ – www.russiatourism.ru
2. Комитет по делам молодежи и туризму Курской области – www.kdmt46.ru
3. Туристско-информационный центр Курской области – www.gokursk.ru
4. Официальный сайт Администрации Курской области – www.adm.rkursk.ru
5. Официальный сайт Администрации города Курска – www.kurskadmin.ru

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов») электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – www.gks.ru

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной (-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

Современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс);

программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности. программные продукты, используемые в области техносферной безопасности (*например: программные продукты серий «Эколог» и «Призма», программный комплекс ТОКСИ+risk и т.п.*).

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .

3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личносно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее ме-

сто), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с

использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменен- ных	заменен- ных	аннулиро- ванных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«12» октября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО

43.04.03 Гостиничное дело

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) Гостиничное дело

(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения

заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

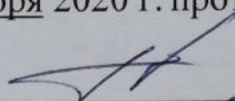
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558;

– учебным планом ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «29» марта 2019 г.).

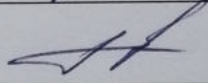
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октября 2020 г. протокол № 3.

Зав. кафедрой ИСКС



Н.Е. Горюшкина

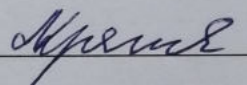
Разработчик программы,



Н.Е. Горюшкина

д.и.н., доцент

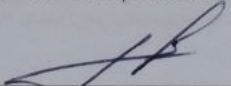
/Директор научной библиотеки



В.Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «20» 08 2021 г., протокол № 1.

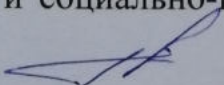
Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «29» 08 20 21 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 20 22 г., протокол № 1.

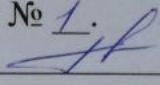
Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 6 «26» 02 20 21 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 20 23 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой



Н.Е. Горюшкина

1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения

1.1. Цель практики

Целью производственной преддипломной практики является апробация материалов исследования в рамках ВКР, завершение работы над ВКР, а также формирование у студентов умения формулировать и оперативно решать конкретные задачи в области профессиональной деятельности, умения презентовать себя как будущего работника.

1.2. Задачи практики

- Формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной (преддипломной) практикой.
- Анализ производственно-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг, организация и координация производственно-технологической деятельности.
- Анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия.
- Опыт планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей.
- Исследование особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия, в том числе организация проектной деятельности на предприятиях размещения (питания).
- Анализ деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления.
- Приобретение опыта по формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- Проведение комплексных исследований гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов.
- Разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новых форм обслуживания потребителей.
- Разработка и использование педагогических технологий в профессиональной деятельности.
- Формирование и обоснование предложений по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.

- Анализ и систематизация данных для подготовки магистерской диссертации.

1.3 Указание вида, типа, способа и формы (форм) проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с гостиничной сферой и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса	<i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплек-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>	<p>са; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания,</p> <p>методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания
ПК-2	Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	нического комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3	Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p> <p>ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-4	Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	<p>ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p><i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-5	Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий
ПК-6	Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей	<p>ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений</p> <p>ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p> <p>ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>	<p><i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации проектов</p> <p><i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>
ПК-7	Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	<p>ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обуча-</p>	<p><i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>чающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p> <p>ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета</p> <p>ПК-7.3 Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета;</p> <p>навыками ведения учебной и планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>

3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная преддипломная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика» основной професси-

ональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело. Практика проходит на 3 курсе.

Объем производственной преддипломной практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель (324 часа).

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 6 часов, работа обучающегося в иных формах – 318 часов.

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) Распределение обучающихся по местам практики; 2) Знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) Получение заданий от руководителя практики от университета; 4) Информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) Первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	286
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по приему и размещению гостей и проводимыми в	8

		<p>нем мероприятиями.</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации по приему и размещению гостей (экономическая стратегия и политика профильной организации, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)</p>	<p>Сбор материала общей характеристики гостиницы – базы практики и специального материала по теме магистерской диссертации;</p> <p>Изучение организационной структуры и бизнес-процессов на соответствующей базе практики (организации или предприятия индустрии гостеприимства);</p> <p>Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия гостиничного бизнеса, его конкурентных преимуществ, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг;</p> <p>Изучение состава и содержания выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия;</p> <p>Изучение особенностей системы маркетинга и анализ запросов потребителей гостиничного предприятия;</p> <p>Анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия;</p> <p>Исследование особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия;</p> <p>Проведение анализа деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления;</p> <p>Формирование и обоснование предложений по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.</p>	278

		Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.	
	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	36
		Составление отчета о практике	
		Подготовка графических материалов для отчета	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной преддипломной практики:

дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),

отчет о практике.

Структура отчета о производственной преддипломной практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.

Организационная структура и бизнес-процессы на базе практики (организации или предприятия индустрии гостеприимства);

Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия гостиничного бизнеса, его конкурентных преимуществ, возможных траекторий развития в зависимости от конъюнктуры рынка гостиничных услуг и потребительского спроса; конкуренции на рынке гостиничных услуг;

Описание состава и содержания выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия;

Анализ особенностей системы маркетинга и анализ запросов потребителей гостиничного предприятия;

Анализ кадрового состава предприятия; составление схем, отражающих производственную и организационную структуру гостиничного предприятия;

Анализ особенностей системы управления предприятием, в том числе систем управления персоналом гостиничного предприятия;

Анализ деятельности предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления;

Предложения по моделированию проектированию новых форм и методов обслуживания клиентов, развитию новых видов деятельности и т.д.

Систематизированные данные для подготовки магистерской диссертации.

- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;

П 02.181–2020. О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	Профессиональная этика и деловой этикет Психология деловых коммуникаций		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать резуль-	Инновации в гостиничном бизнесе		Производственная организационно-управленческая практика Производственная пред-

таты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей			дипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	Сервисная деятельность История предпринимательства в гостиничном деле Проектная деятельность в гостиничном деле Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Управление качеством гостиничных услуг		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	Иностранный язык	Туристский рынок и гостиничный бизнес Технология формирования и продвижения гостиничного продукта Рекламная деятельность в гостиничном бизнесе	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	Национальные и международные системы гостиничного хозяйства	История предпринимательства в гостиничном деле Сервисная деятельность Проектная деятельность в гостиничном деле Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)		
ПК-6 Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей	Инновации в гостиничном бизнесе Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональной деятельности Производственная практика (научно-исследовательская работа)		Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7 Способен к разработке и использова-	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Профессионально-педагогическая деятель-		Производственная педагогическая практика Производственная орга-

нию педагогических технологий в профессиональной деятельности	ность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональной деятельности	низационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
---	---	--

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1/ завершающий	<p>ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса</p> <p>ПК-1.4 Пользуется мето-</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, баз данных по различным показателям деятельности</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>дидактиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания ПК-1.5</p> <p>Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания ПК-1.6</p> <p>Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>	<p>предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организаци-</p>	<p>предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять ме-</p>	<p>предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, применять методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>онной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования пред-</p>	<p>тоды организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проекти-</p>	<p>проектирования предприятия питания</p> <p><i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса, методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса, методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания, навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		приятия питания, но допускать грубые ошибки	рования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	
ПК-2/ завершающий	<p>ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.6 Применяет методики анализа основ-</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методике анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методике анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать</p>	<p><i>Знать:</i> основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, возможные проблемы развития гостиничного комплекса; методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса; основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методике анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать стратегический контроль и оценку эффективности ре-</p>

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации	стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации	ализации стратегии развития гостиничного комплекса, выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса, организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, выявлять проблемы развития предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития,

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки	стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания и его проблем; методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3/ завершающий	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкуренто-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проек-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проек-	<i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проек-

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>способности гостиничного комплекса ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>тами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но с помощью руководителя и с</p>	<p>тами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но с помощью ру-</p>	<p>тами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания <i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, управлять проектами и изменениями, применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками стратегического менедж-</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>ошибками</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p>ководителя</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>мента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; навыками применения в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>
ПК-4/ завершающий	ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства ПК-4.2	<i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых ис-	<i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых ис-	<i>Знать:</i> основы планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологии маркетинговых ис-

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закреплённые за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства ПК-4.3</p> <p>Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса ПК-4.4</p> <p>Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания</p>	<p>следований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологий маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i></p>	<p>следований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологий маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания, но с помощью руководителя</p>	<p>следований в индустрии гостеприимства, новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания <i>Уметь:</i> планировать и организовывать маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства; применять в профессиональной деятельности технологий маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания</p>
ПК-5/ завершающий	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации ин-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации ин-</p>	<p><i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации ин-</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	функциональных стратегий	<p>формации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного</p>	<p>формации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного</p>	<p>формации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия; применять ме-</p>

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>ничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки</p>	<p>ничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>тодики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><i>Владеть:</i> техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
ПК-6	<p>ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений</p> <p>ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p> <p>ПК-6.3 Контролирует про-</p>	<p><i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации</p>	<p><i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации</p>	<p><i>Знать:</i> способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, способы контроля процесса внедрения изменений и оценки эффективности реализации</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	цесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов	проектов, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но допускать грубые ошибки	проектов, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов, но допускать грубые ошибки	проектов <i>Уметь:</i> преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений, использовать методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов <i>Владеть:</i> навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений, методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе, навыками контроля процесса внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов
ПК-7/ завершаю-	ПК-7.1 Использует сред-	<i>Знать:</i> средства педагоги-	<i>Знать:</i> средства педагоги-	<i>Знать:</i> средства педагоги-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ций	<p>ства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p> <p>ПК-7.2</p> <p>Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета</p> <p>ПК-7.3</p> <p>Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные</p>	<p>ческой поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i></p>	<p>ческой поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>ческой поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, основы делового этикета; учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><i>Уметь:</i> использовать средства педагогиче-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации	использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического титла, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и	<i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического титла, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюде-	ской поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); оформлять методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического титла, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета; вести учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывать персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законода-

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и</p>	<p>нием принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и</p>	<p>тельством Российской Федерации</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, консультирования по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)); навыками оформления методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, методами профессионального общения с соблюдением делового этикета; навыками ведения учебной и планирующей документации на бумаженных и электронных носителях, методами обработ-</p>

Код компетенции/ этап (указывает название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать грубые ошибки	планирующей документации на бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации, но допускать незначительные ошибки	ки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
ПК-1/ завершающий	<p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Провести стратегический (ситуационный) анализ и оценку результатов деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита от-</p>

	<p>чета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-2/ завершающий	<p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Проведите оценку результатов деятельности гостиницы и (или) других средств размещения (предприятий питания) и сделайте заключение о ее конкурентоспособности.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-3/ завершающий	<p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Разработайте проект по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-4/ завершающий	<p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Организуите маркетинговое исследование в индустрии гостеприимства и предложите способы стимулирования продвижения гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p>

	<p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-5/ завершающий	<p>Типовое задание № 5 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Подготовьте презентацию с информацией о гостиничном продукте.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-6/ завершающий	<p>Типовое задание № 6 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Составьте карту-схему, отражающую организационную структуру гостиничного предприятия.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-7/ завершающий	<p>Типовое задание № 7 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Разработайте лекцию для поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся по направлению подготовки Гостиничное дело.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p>

	Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
--	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной преддипломной практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от организации.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графическое)	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2

	ческого материала) 4 балла	Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по 5-балльной шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале (зачет с оценкой)
18-20	высокий	отлично
14-17	продвинутый	хорошо
10-13	пороговый	удовлетворительно
9 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Магистерская диссертация: методика написания, правила оформления: учебное пособие. Орел: АПЛИТ, 2011. 96 с.
2. Райзберг Б. А. Диссертация и ученая степень: Пособие для соискателей. - 3-е изд., доп. М.: ИНФРА-М, 2003. 411 с.
3. ГОСТ 7.32-2001* СИБИБД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Дополнительная литература:

1. Петрова, Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе: концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дести нации [Электронный ресурс] / Т.В. Петрова. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 165 с. – Режим доступа <http://biblioclub.ru>
2. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / Т. А. Тимохина. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум, 2010. – 352 с.

3. Новиков, В.С. Инновации в туризме [Текст]: учебное пособие / В. С. Новиков. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2010. – 208 с.
4. Лукьянова, Н.С. География туризма: туристические регионы мира и России [Текст]: практикум / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2010. – 168 с.
5. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма России в современных условиях [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – М.: КноРус, 2007. - 416 с.
6. Баумгартен, Л. В. Стратегический менеджмент в туризме [Текст]: учебное пособие / Л. В. Баумгартен. – М.: Академия, 2007. – 352 с.
7. Кусков, А.С. Основы туризма [Текст]: учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джалядян. - 3-е изд., стер. – М.: Кнорус, 2011. – 392 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по туризму РФ – www.russiatourism.ru
2. Комитет по делам молодежи и туризму Курской области – www.kdmt46.ru
3. Туристско-информационный центр Курской области – www.gokursk.ru
4. Официальный сайт Администрации Курской области – www.adm.rkursk.ru
5. Официальный сайт Администрации города Курска – www.kurskadmin.ru

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

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
4. Российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ) – <http://elibrary.ru>
5. Портал Гуманитарное образование – www.humanities.ru
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – www.nlr.ru.
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – www.rsl.ru
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – www.inion.ru
9. Библиотека «Либертариум» – www.libertarium.ru
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – www.biblus.ru
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – www.gks.ru

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие: современных компьютеров с выходом в Интернет, а также множительной техники (принтер, сканер, ксерокс); программных продуктов, используемых в гостиничной деятельности.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .

3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменен- ных	заменен- ных	аннулиро- ванных	новых			