

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:

abd894de8ff3e434f187dcdcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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 организационно-управленческая 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)*

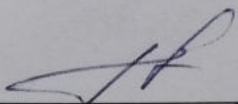
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– 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.).

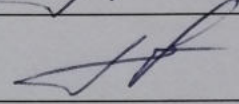
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октября 2020 г.  
протокол № 3.

Зав. кафедрой ИСКС



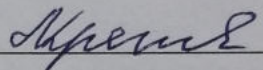
Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы,  
д.и.н., доцент



Н.Е. Горюшкина

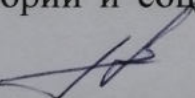
Директор научной библиотеки



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.

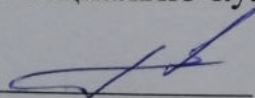
Зав. кафедрой



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 20 21 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «25» 08 2022 г., протокол № 1.

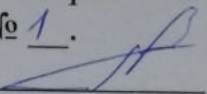
Зав. кафедрой



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 22 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 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

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

### **1.1. Цель практики**

Целью производственной организационно-управленческой практики является углубление и закрепление теоретических знаний в области гостиничного бизнеса, подготовка к самостоятельной организационной, управленческой и исследовательской деятельности.

### **1.2. Задачи практики**

1. Формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.

2. Освоение методик стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

3. Развитие навыков создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания;

4. Применение методов организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

5. Закрепление навыков организации стратегического контроля, оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

6. Развитие способностей по выявлению проблем развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

7. Применение методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

8. Применение в профессиональной деятельности основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

9. Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

10. Формирование представления об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;

11. Развитие навыков планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.

12. Применение в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства.

13. Поиск и оценка новых рыночных возможностей, формулирование бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

14. Использование основ статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия.

15. Применение методики разработки корпоративной и функциональных стратегий.
16. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультаций.
17. Оформление методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, построение профессионального общения с соблюдением делового этикета.
18. Ведение документации на бумажных и электронных носителях, обработка персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации.

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

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – организационно-управленческая.

*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 общепрофессиональным и (или) профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках программы магистратуры: 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	<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 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 организацион-</p>	<p><b>Знать:</b> 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, базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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,</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>ного проектирования предприятия питания</p>	<p>создавать и вести базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> 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>
ПК-2	<p>Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей</p>	<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</p>	<p><b>Знать:</b> 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</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>анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса  ПК-2.4  Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания  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</p>	<p>стратегии развития предприятия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания  <b>Уметь:</b> 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  <b>Владеть:</b> 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</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>		
			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)	<p>ПК-3.1            Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <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><b>Знать:</b> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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><b>Владеть:</b> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного</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>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	<p>Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<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><b>Знать:</b> 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><b>Уметь:</b> 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 предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, тех-</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			нологиями маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания
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><b>Знать:</b> 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><b>Уметь:</b> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>прогнозирование результатов деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><b>Владеть:</b> 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-7	Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	<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 профес-</p>	<p><b>Знать:</b> 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 бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><b>Уметь:</b> использовать сред-</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>сиональное общение 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>ства 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 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  <b>Владеть:</b> 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-</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>		
			методических материалов с учетом требований научного 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

### **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 организационно-управленческая практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело. Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем производственной организационно-управленческой практики, установленный учебным планом, – 3 зачетных единицы, продолжительность – 2 недели (108 часов).

### **4 Содержание практики**

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в организации/ на предприятии; 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 12 часов, работа обучающегося в иных формах – 96 часов.

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося 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	98
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 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.).	4
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	Сбор материала для организационно-управленческой характеристики гостиницы – базы практики; Изучение учредительных документов организации и отчетов о её деятельности. Изучение организационно-управленческой политики и содержания работы по совершенствованию организационной структуры гостиничного предприятия; Изучение организационно-управленческого механизма по выработке целей и задач,	94

		направленных на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала гостиницы; Исследование конкурентных позиций предприятия (доля рынка, темпы её изменения, деловой имидж); Исследование организационно-управленческих ин-новаций, применяемых в деятельности гостиницы – базы практики; Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.	
	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		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 организационно-управленческой практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета [https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной организационно-управленческой 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.  
Организационно-управленческая характеристика гостиницы – базы практики  
Организационно-управленческая политика и содержание проводимой работы по совершенствованию организационной структуры  
Организационно-управленческие инновации, применяемые в деятельности гостиницы – базы практики.  
Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.
- 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	Инновации в гостиничном бизнесе		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика

других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей			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 организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)		
ПК-7 Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональной деятельности		Производственная педагогическая практика Производственная организационно-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 (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
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 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 ор-</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 организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и</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 организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным пока-</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 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 пока-</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
	организационного проектирования предприятия питания	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, 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 ком-	плекса, 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, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного ком-	зателям 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 комплекса, методами организационной диагностики и организа-

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
		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, но допускать грубые ошибки	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, но допускать незначительные ошибки	ционного 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/ завершающий	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов,	<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 ком-	<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 ком-	<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 ком-

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>определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания 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</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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 пита-</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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</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>ния, 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</p> <p><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 страте-</p>	<p>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</p> <p><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 страте-</p>	<p>предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><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>

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
		гии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки	гии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	
ПК-3/ завершающий	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <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><i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, 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,</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, 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;</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, 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</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>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 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 повы-</p>	<p>ничного 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</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</p>	<p>ми 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 пита-</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
		шению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки	проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	ния
ПК-4/ завершающий	<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, 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, спо-</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, 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</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 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 гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие 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 гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать 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 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>
ПК-5/ завершающий	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-

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>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>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, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники</p>	<p>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, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники</p>	<p>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</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>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, 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>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, 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>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 гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
ПК-7/ завершающий	ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и

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>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) (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 (ПК-7.3)</p> <p>Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	<p>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> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и</p>	<p>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><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального</p>	<p>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 педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучаю-</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
	рации	<p>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 титля, 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 и с ошибками</p>	<p>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 титля, 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>щихся, 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 титля, 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 <i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и про-</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><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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установ-</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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установ-</p>	<p>фессионального 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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</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
		ленных законодательством Российской Федерации, но допускать грубые ошибки	ленных законодательством Российской Федерации, но допускать незначительные ошибки	

### 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

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.  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).  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):  <i>Разработайте проект по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.</i>  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-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):  <i>Организируйте маркетинговое исследование в индустрии гостеприимства и предложите способы стимулирования продвижения гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей.</i>  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):  <i>Подготовьте презентацию с информацией о гостиничном продукте.</i>  Дневник практики.  Характеристика руководителя практики от предприятия лидерских качеств обучающегося.  Отчет о практике.  Графические материалы к отчету.  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита от-</p>

	чета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-7/ завершающий	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>Разработайте лекцию для поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся по направлению подготовки Гостиничное дело.</i> 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.

#### **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 организационно-управленческой 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 предприятия.

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 (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 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 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](http://www.russiatourism.ru)
2. Комитет по делам молодежи и туризму Курской области – [www.kdmt46.ru](http://www.kdmt46.ru)
3. Туристско-информационный центр Курской области – [www.gokursk.ru](http://www.gokursk.ru)
4. Официальный сайт Администрации Курской области – [www.adm.rkursk.ru](http://www.adm.rkursk.ru)
5. Официальный сайт Администрации города Курска – [www.kurskadmin.ru](http://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](http://www.humanities.ru)
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru)
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – [www.inion.ru](http://www.inion.ru)
9. Библиотека «Либертариум» – [www.libertarium.ru](http://www.libertarium.ru)
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – [www.biblus.ru](http://www.biblus.ru)
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – [www.gks.ru](http://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 организационно-управленческая 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)*

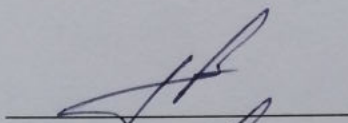
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– 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.).

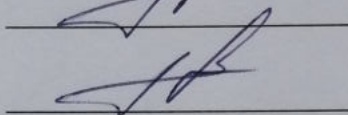
Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «12» октября 2020 г. протокол № 3.

Зав. кафедрой ИСКС



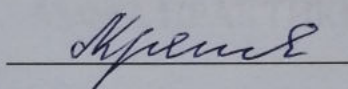
Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы,  
д.и.н., доцент



Н.Е. Горюшкина

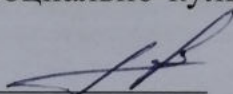
/ Директор научной библиотеки



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 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 20 21 г., протокол № 1.

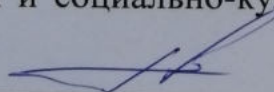
Зав. кафедрой



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 «26» 06 20 21 г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 20 21 г., протокол № 1.

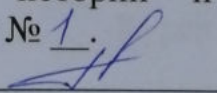
Зав. кафедрой



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 организационно-управленческой практики является углубление и закрепление теоретических знаний в области гостиничного бизнеса, подготовка к самостоятельной организационной, управленческой и исследовательской деятельности.

## **1.2. Задачи практики**

- Формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.
- Освоение методик стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Развитие навыков создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания;
- Применение методов организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Закрепление навыков организации стратегического контроля, оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Развитие способностей по выявлению проблем развития гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Применение методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Применение в профессиональной деятельности основ стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.
- Формирование представления об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;
- Развитие навыков планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.
- Применение в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства.
- Поиск и оценка новых рыночных возможностей, формулирование бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и (или) предприятия питания.

- Использование основ статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия.
- Применение методики разработки корпоративной и функциональных стратегий.
- Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультаций.
- Оформление методических и учебно-методических материалов с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, построение профессионального общения с соблюдением делового этикета.
- Ведение документации на бумажных и электронных носителях, обработка персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации.

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

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – организационно-управленческая.

*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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-1	Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	<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 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</p>	<p><b>Знать:</b> 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, базы данных по различным показателям деятельности предприятия питания, методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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 дан-</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		предприятия питания	ных по различным показателям деятельности предприятия питания; применять методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания <b>Владеть:</b> 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
ПК-2	Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса ПК-2.3 Применяет методики анализа основных фак-	<b>Знать:</b> 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 предприя-



<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>торов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса  ПК-2.4  Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания  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</p>	<p>тия питания, возможные проблемы развития предприятия питания, методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания  <b>Уметь:</b> 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  <b>Владеть:</b> 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</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			тия 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)	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <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><b>Знать:</b> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания и сущность проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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><b>Владеть:</b> навыками стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, методикой разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			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
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><b>Знать:</b> 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><b>Уметь:</b> 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 предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства, технологиями маркетинговых</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			исследований в индустрии гостеприимства, методами поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, способствующей развитию гостиничного комплекса и предприятия питания
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><b>Знать:</b> 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><b>Уметь:</b> применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>деятельности гостиничного предприятия; применять методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p> <p><b>Владеть:</b> 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-7	Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	<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 общение с</p>	<p><b>Знать:</b> 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 бумажных и электронных носителях, принципы и правила, установленные законодательством Российской Федерации в отношении персональных данных</p> <p><b>Уметь:</b> использовать средства педагогической под-</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>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>держки 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 титля, 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 <b>Владеть:</b> 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</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>		
			учетом требований научного 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

### **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 организационно-управленческая практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело.

Практика проходит на 3 курсе.

Объем производственной организационно-управленческой практики, установленный учебным планом, – 3 зачетных единицы, продолжительность – 2 недели (108 часов).

### **4 Содержание практики**

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в организации/ на предприятии; 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 12 часов, работа обучающегося в иных формах – 96 часов.

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося 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	98
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 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.).	4
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	Сбор материала для организационно-управленческой характеристики гостиницы – базы практики; Изучение учредительных документов организации и отчетов о её деятельности. Изучение организационно-управленческой политики и содержания работы по совершенствованию организационной структуры гостиничного предприятия; Изучение организационно-управленческого механизма по выработке целей и задач,	94



		направленных на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала гостиницы; Исследование конкурентных позиций предприятия (доля рынка, темпы её изменения, деловой имидж); Исследование организационно-управленческих ин-новаций, применяемых в деятельности гостиницы – базы практики; Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.	
	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	8
		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 организационно-управленческой практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета [https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной организационно-управленческой 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.  
Организационно-управленческая характеристика гостиницы – базы практики  
Организационно-управленческая политика и содержание проводимой работы по совершенствованию организационной структуры  
Организационно-управленческие инновации, применяемые в деятельности гостиницы – базы практики.  
Разработка рекомендаций по внедрению инноваций в деятельность гостиничного предприятия, корпоративной и функциональных стратегий.
- 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	Инновации в гостиничном бизнесе		Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика

других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей			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 организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)		
ПК-7 Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии в профессиональной деятельности		Производственная педагогическая практика Производственная организационно-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 (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
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 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 ор-</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 организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и</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 организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, создавать и вести базы данных по различным пока-</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 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 пока-</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
	организационного проектирования предприятия питания	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, 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 ком-	плекса, 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, но с помощью руководителя <i>Владеть:</i> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного ком-	зателям 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 комплекса, методами организационной диагностики и организа-

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
		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, но допускать грубые ошибки	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, но допускать незначительные ошибки	ционного 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/ завершающий	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов,	<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 ком-	<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 ком-	<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 ком-

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>определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания 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</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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 пита-</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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</p>	<p>плекса; 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 <i>Уметь:</i> 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</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>ния, 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</p> <p><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 страте-</p>	<p>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</p> <p><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 страте-</p>	<p>предприятия питания, применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p><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 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
		гии и тактике предприятия питания, но допускать грубые ошибки	гии и тактике предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	
ПК-3/ завершающий	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <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><i>Знать:</i> основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса, сущность проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса, 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,</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, 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,</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, 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</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>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 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 повы-</p>	<p>ничного 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</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 разра-</p>	<p>ми 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 пита-</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
		шению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать грубые ошибки	проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания, но допускать незначительные ошибки	ния
ПК-4/ завершающий	<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, 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, спо-</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, 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</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 раз-</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>собствующие развитию гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие 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 гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать 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 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>
ПК-5/ завершающий	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-	<i>Знать:</i> техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, основы ста-

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>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>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, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники</p>	<p>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, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> применять техники</p>	<p>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</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>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, 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>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, 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>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 гостиничном продукте, основами статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия, методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
ПК-7/ завершающий	ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и	<i>Знать:</i> средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и

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>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) (профессиональной компетенции) 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 ПК-7.3</p> <p>Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Феде-</p>	<p>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> использовать средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и</p>	<p>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><i>Уметь:</i> использовать средства педагогической поддержки профессионального</p>	<p>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 педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучаю-</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
	рации	<p>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 тира, 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 и с ошибками</p>	<p>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 тира, 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>щихся, 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 тира, 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 <i>Владеть:</i> навыками поддержки профессионального самоопределения и про-</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><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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установ-</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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установ-</p>	<p>фессионального 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 бумажных и электронных носителях, методами обработки персональных данных с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</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
		ленных законодательством Российской Федерации, но допускать грубые ошибки	ленных законодательством Российской Федерации, но допускать незначительные ошибки	

**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**

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	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): Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации 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.
ПК-2/ завершающий	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): 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.
ПК-3/ завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-

	<p>го(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</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 № 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>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 № 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>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 № 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>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>

	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 организационно-управленческой 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 предприятия.

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 (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	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла		
--	--	--

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 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. 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](http://www.russiatourism.ru)
2. Комитет по делам молодежи и туризму Курской области – [www.kdmt46.ru](http://www.kdmt46.ru)
3. Туристско-информационный центр Курской области – [www.gokursk.ru](http://www.gokursk.ru)
4. Официальный сайт Администрации Курской области – [www.adm.rkursk.ru](http://www.adm.rkursk.ru)
5. Официальный сайт Администрации города Курска – [www.kurskadmin.ru](http://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](http://www.humanities.ru)
6. Российская национальная библиотека (РНБ) – [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru).
7. Российская государственная библиотека (РГБ) – [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
8. Институт научной информации по общественным наукам РАН (ИНИОН) – [www.inion.ru](http://www.inion.ru)
9. Библиотека «Либертариум» – [www.libertarium.ru](http://www.libertarium.ru)
10. Каталог книг «Библус» по всем отраслям науки – [www.biblus.ru](http://www.biblus.ru)
11. Госкомстат России (в разделе «Банк готовых документов» электронные версии официальных публикаций в свободном доступе) – [www.gks.ru](http://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/Core 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 личностно 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			