

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:45:59

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
проектно-технологической

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Учебный план 2021

Осуществляется в 8 семестре

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
проектно-технологической

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр

Объем практики: Итого	162 ч.	6 з.е.
-----------------------	--------	--------

Пятигорск, 2021 г.

1. Цели практики

Цель производственной проектно-технологической практики студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»: получение обучающимися теоретических знаний об особенностях управления процессами производства, полученных ими в процессе обучения с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков (формирование) по ведению самостоятельной научной работы.

2. Задачи практики

- исследование организации управления производственным процессом, деятельностью служб, цехов и отделов организации;
- изучение управления технологическим процессом, методами и средствами его контроля;
- приобретение навыков в управлении планированием и организацией технологических процессов производства и сбыта продукции;
- развитие умения применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- развитие способностей контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
- подготовка отчета о прохождении практики.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная проектно- технологическая практика входит в блок 2 «Практика», который в полном объеме относится к обязательной части программы.

Производственная проектно-технологическая практика логично связана с такой дисциплиной как «Проектирование в гостиничном бизнесе», а также с исследовательской практикой.

Производственная проектно-технологическая практика необходима для дальнейшего прохождения преддипломной практики.

4. Вид, тип практики, способ и формы ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая.

Способ проведения практики: выездная / стационарная.

Форма проведения практики: непрерывно.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика проходит на базе кафедры туризма и гостиничного дела, предприятиях РФ в 8-м семестре в течение 4-х недель.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

6.1. Наименование компетенции

Индекс	Формулировка:
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности

6.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие

этапы формирования компетенций

Формируемые компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций (указывается по каждой компетенции)		
		Навыки или практический опыт деятельности	Умения	Знания
ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Инструктаж по технике безопасности, Ознакомительные лекции, самостоятельная работа.	- владеет навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; - способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами; - владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе; - владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; - Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; - использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	- законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
ПК-4 - способен проектировать объекты профессиональной деятельности	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа.	- владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе; - владеть навыками преодоления сопротивления коллектива	- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; - принимать решения в нестандартных	- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - основы планирования и управления внедрением

		внедрению изменений; -способностью оценивать эффективность реализации проектов.	ситуациях и условиях неопределенности; -разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.	изменений в деятельности гостиничного комплекса.
--	--	--	---	--

6.3. Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с профессиональным стандартом

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н

Виды профессиональной деятельности и выпускника в соответствии с ОП	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональным и стандартами)	Вид работы студента на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)
организационно-управленческая деятельность	- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	Руководитель предприятия питания Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета). Подготовка к заключительной конференции по итогам практики. Работа на предприятии. Практические занятия. Установочная конференция Постановка практических и исследовательских задач. Подготовка методического	ПК-1

	и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания		обеспечения. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции.	
Проектная деятельность	проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Руководитель предприятия питания Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета). Подготовка к заключительной конференции по итогах практики. Работа на предприятии. Практические занятия. Установочная конференция Постановка практических и исследовательских задач. Подготовка методического обеспечения. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции.	ПК-4

7. Объем практики

Объем занятий: Итого 162 ч., 6 з.е.

Продолжительность: 4 недели.

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	ПК-1 способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Установочная конференция	4	Заполненные документы по практике, журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Постановка практических и исследовательских задач.		
		Подготовка методического обеспечения	8	
		Инструктаж по технике безопасности	4	
Основной этап	ПК-4 способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Ознакомительные лекции	8	Отчет (письменный)
		Изучение производственной деятельности предприятия	24	
		Изучение деятельности подразделения предприятия, на котором непосредственно проходит практика	24	
		Анализ системы управления персоналом на предприятии	24	
Отчетный этап		Разработка и обоснование проекта новой услуги для предприятия – базы практики	24	Отчет (письменный) Собеседование
		Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	36	
		Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	6	

9. Формы отчетности по практике

1. Индивидуальное задание
2. Дневник
3. Отчет обучающегося
4. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
5. Отзыв руководителя практики от профильной организации

Структура отчета по практике:

Введение

1. Изучить производственную деятельность предприятия.
2. Изучить деятельность подразделения предприятия, на котором непосредственно проходила практика.
3. Анализ системы управления персоналом на предприятии.
4. Разработка и обоснование проекта новой услуги для предприятия – базы практики.

Заключение

Список используемых источников

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-1 ПК-4	Сбор, обработка и систематизация фактического литературного материала	конспект	Зачетное задание	12	-	12
	Изучение производственной деятельности предприятия	конспект	Отчет письменный	24	-	24
	Изучение деятельности подразделения предприятия, на котором непосредственно проходила практика	конспект	Отчет письменный	24		24
	Анализ системы управления персоналом на предприятии	конспект	Отчет письменный	24	-	24
	Разработка и обоснование проекта новой услуги для предприятия – базы практики	конспект	Отчет письменный	24		24
	Подготовка заключительной конференции по итогам практики	конспект	Зачетное задание	6	-	6
	Составление отчета	Текст отчета	Отчет письменный	36	-	36
Итого за 8 семестр				162	-	162

11. Фонд оценочных средств по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещены в УМК проектно-технологической практики, который находится на кафедре ТиГД и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Тип контроля	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ПК-1 ПК-4	Основной	Зачетное задание	текущий	устный	Зачетное

					задание
	Основной	Отчет письменный	промежуточный	письменный	Отчет письменный

11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов*
ПК-1 способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: - законодательств о Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;	- Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	- законодательств о Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения;	законодательств о Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;	
	Умеет: - анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующе го требованиям потребителей; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов	анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,	- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующе го требованиям потребителей;	- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующе го требованиям потребителей; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного	

	(служб, отделов) гостиничного комплекса;			комплекса;	
	Владеет: - навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами; - владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе;	- навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта;	- навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; - способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами;	- навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами; - владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе;	
Повышенный	Знает: - законодательств о Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии				Знает: - основы деятельности гостиничного предприятия ; - основные технологии предоставления гостиничного продукта; - новейшие современные технологии в гостиничном бизнесе; - основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия ;
	-Умеет: - анализировать				Умеет: -

	результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; - использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.				анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, - применять современные технологии предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей - использовать полученные знания на практике; - осуществлять сбор, анализ и обработку информации;
	Владеет: -навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; - способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами; - владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и				Владеет: -навыками применения современных технологий предоставления гостиничного продукта; - способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами; - владеет навыками деловых и

	собраний в трудовом коллективе; - владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.				межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе; - владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.
--	--	--	--	--	---

ПК-4 - способен проектировать объекты профессиональной деятельности

Базовый	Знает: - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения;	- основы риск-менеджмента	- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;	- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;	- теорию конфликтологии и психологии делового общения;
	Умеет: - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; - принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности;	- находить и оценивать новые рыночные возможности,	- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса;	- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса;	- принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности;
	Владеет: - методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном	- слабо методами управления командой проекта по внедрению изменений в	- методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном	- методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном	

	комплексе; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений; - навыками разработки и внедрения проекта нового продукта;	гостиничном комплексе;	комплексе; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений;	комплексе; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений; - навыками разработки и внедрения проекта нового продукта;	
Повышенный	Знает: - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - основы планирования и управления внедрением изменений в деятельность гостиничного комплекса.				Знает: - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - основы планирования и управления внедрением изменений в деятельность гостиничного комплекса.
	Умеет: - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; - принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности; -разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.				Умеет: - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса; - принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности; -разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.
	Владеет: - методами управления командой проекта				Владеет: - методами управления командой

по внедрению изменений в гостиничном комплексе; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений; - навыками разработки и внедрения проекта нового продукта; -способностью оценивать эффективность реализации проектов				проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений; навыками разработки и внедрения проекта нового продукта; -способностью оценивать эффективность реализации проектов.
--	--	--	--	---

11.3 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает отлично структуру деятельности гостиничного предприятия, технику безопасной работы на предприятии, основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия, способы решений стандартных задач профессиональной деятельности; уверенно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, отлично использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы, осуществлять сбор, анализ и обработку информации, применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; уверенно владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, отлично навыками составления и оформления отчета, способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает структуру деятельности гостиничного предприятия, технику безопасной работы на предприятии, основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; уверенно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; умеет осуществлять сбор, анализ и обработку информации; хорошо владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, владеет уверенными навыками составления и оформления отчета;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает удовлетворительно структуру деятельности гостиничного предприятия; технику безопасной работы на предприятии; основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; удовлетворительно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать основные результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, осуществлять сбор, анализ и обработку информации; удовлетворительно владеет знаниями об особенностях

деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, навыками составления и оформления отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает структуру деятельности гостиничного предприятия; технику безопасной работы на предприятии; слабо умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, осуществлять сбор, анализ и обработку информации; неуверенно владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, слабо навыками составления и оформления отчета.

11.4 Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по практике устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Изучить производственную деятельность предприятия
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Изучить деятельность и технологическую документацию подразделения предприятия, на котором непосредственно проходила практика

Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Проанализировать кадровую политику предприятия, исследовать систему управления персоналом предприятия – базы практики

ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Изучить этапы проектирования предприятия сферы услуг
------	--	-----------	--

Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Разработать комплекс мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала предприятия
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Проанализировать ассортиментную политику предприятия, разработать проект новой услуги

Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Описать основные умения и навыки, приобретенные в подразделении предприятия, сделать выводы о том, какие знания, полученные в период обучения в университете, были полезны, указать, знаний из каких отраслей не хватало, описать проблемы коммуникации, пути их преодоления в период производственной практики.
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Разработать проект реконструкции номерного фонда предприятия - базы практики

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,

навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной проектно-технологической практики включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- практические занятия,
- самостоятельная работа (сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, составление отчета).

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить уровень сформированности компетенций ПК-1, ПК-4. Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Выполнение заданий базового уровня позволяет студенту получить оценку не выше «хорошо». Выполнение заданий повышенного уровня ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания повышенного уровня позволяют студенту продемонстрировать способность к анализу, синтезу, обобщению имеющихся знаний, проявить готовность к профессиональной деятельности.

При прохождении практики необходимо изучить методические указания, пройти инструктаж по технике безопасности, выполнить задания, указанные в методическом пособии, в соответствии с индивидуальными заданиями и распределением часов в таблице раздела 7 данной программы практики.

По итогам практики необходимо подготовить письменный отчет, подготовиться к собеседованию в рамках итоговой конференции.

При проверке заданий оцениваются:

- корректность представленной информации;
- полнота проведенного анализа;
- глубина и обоснованность сделанных выводов;
- точность и объективность выводов, сделанных на основе анкетирования сотрудников предприятия.

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению производственной проектно-технологической практики» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

Перед началом практики необходимо ознакомиться со структурой производственной (проектно-технологической) практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в «Методических указаниях по организации и проведению производственной (проектно-технологической) практики (материалы размещены на сайте www.pfnctu.ru в разделе «Документы по практике» кафедры ТиГД).

В период практики следует пройти инструктаж по технике безопасности, выполнить задания, указанные в методическом пособии.

Для успешного выполнения заданий по учебной практики обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

	материала				
2	Изучение производственной деятельности предприятия	1, 2	1 – 4	1	-
3	Изучение деятельности подразделения предприятия, на котором непосредственно проходила практика, обработка полученных данных	1, 2	2 – 4	1	-
4	Анализ системы управления персоналом на предприятии	1, 2	1 – 4	1	-
5	Разработка и обоснование проекта новой услуги для предприятия – базы практики	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
6	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
7	Составление отчета	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

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

13.1.1. Перечень основной литературы:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2014. - 168 с.
2. Дейнека А.В. Управление персоналом: Учебник/ А.В. Дейнека.- Дашков и К, 2013. – 291 с.

13.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма. – М.: Магистр, 2015.
2. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. - 8-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 448 с.

13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

«Методические указания по организации и проведению производственной проектно-технологической практики» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

13.1.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

14. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальное программное обеспечение и информационные справочные системы не требуются

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

Учебные лаборатории, компьютеры с выходом в Интернет.