

Документ подписан электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 15:01:06
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
преддипломной

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения заочная
Учебный план 2021
Осуществляется во 9 семестр

Пятигорск, 2021г.

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
преддипломной

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр

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

Пятигорск, 2021 г.

Преддипломная практика является завершающим этапом профессиональной практической подготовки специалистов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», (квалификация (степень) «бакалавр»), профиль «Гостиничная деятельность».

1. Цели практики

Основной целью преддипломной практики является закрепление накопленных в процессе обучения знаний, умений и навыков для исполнения функций специалистов гостиничной сферы, получение теоретических и практических знаний и результатов, способствующих успешному выполнению и защиты бакалаврской работы.

Цели прохождения преддипломной практики:

- приобретение более глубоких профессиональных навыков, необходимых при решении конкретных профессиональных задач;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения;
- приобретение опыта решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений;
- освоение приемов и навыков анализа проблем управления, диагностики системы управления по параметрам ее структуры, функций, системы контроля, работы с персоналом, распределения полномочий, ответственности;
- формирование навыков эффективного управления социально-экономическими процессами;
- формирование у студентов навыков творческого мышления и самостоятельной деятельности при анализе проблемы, совершенствование практических навыков работы по избранной специальности;
- сбор, обобщение и анализ полученных в ходе практики материалов для подготовки отчета по практике и использование результатов при написании выпускных квалификационных работ;
- выявление степени профессиональной подготовленности студента и его готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Преддипломная практика направлена на решение следующих задач:

- углубление закрепление и теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, на основе глубокого изучения характера и результатов деятельности гостиничных предприятий;
- ознакомление и изучение опыта практического применения методов, технологий, подходов, механизмов в сфере гостиничного бизнеса;
- развитие профессионального мышления и умения применять теоретические знания на практике;
- отработка умений и навыков применения конкретных методов;
- формирование устойчивого интереса, чувства ответственности и уважения к избранной профессии;
- формирование профессиональных качеств будущего специалиста сферы гостеприимства;
- выработка навыков самостоятельного анализа результатов работы;
- выполнение конкретного исследования в соответствии с индивидуальным заданием руководителя практики;
- сбор информации, различных видов данных (статистических, социологических и т.д.) по теме дипломного проекта для дальнейшей работы в соответствии с индивидуальным заданием научного руководителя и планом прохождения преддипломной практики;
- систематизация и анализ собранных эмпирических материалов в целях написания дипломного проекта.

В интересах качественного выполнения индивидуального задания студент в ходе преддипломной практики должен:

- обосновать важность выбранной темы для решения практических проблем, изложенных в основных разделах и подразделах дипломного проекта, показать значение анализируемой проблематики в общей схеме реформирования экономики;

- сопоставить теоретические знания по анализируемым вопросам, полученные в процессе учебных занятий и изучения литературных источников, с конкретной практикой функционирования организации, управления социально-экономическими процессами, сделать соответствующие выводы из этого сопоставления и сформулировать конкретную проблематику для своего дипломного исследования;

- оценить соответствие применяемых методов, конкретных методик, организационных приемов характеру и содержанию задач объекта исследования, что позволит определить пути повышения эффективности управленческих решений;

- выработать конкретные предложения по совершенствованию теории и практики управления, способов и методов решения конкретных практических управленческих задач.

3. Место практики в структуре образовательной программы

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

Производственная преддипломная практика логично связана с проектно-технологической практикой.

По итогам практики студент овладевает знаниями, умениями и навыками, необходимыми для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения практики: выездная / стационарная.

Форма проведения практики: непрерывно.

5. Место и время проведения практики

Производственная преддипломная практика проходит на базе предприятий РФ в 9-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-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-12	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания

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-6 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	консультации руководителя практики, самостоятельная работа	- навыками сбора, анализа и обработки информации; - навыками поиска информации в глобальных сетях; - проведение мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	- использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	- прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; - способы формирования лояльности потребителей; - источники научной информации в сети Интернет; - способы проведения анализа качества обслуживания в индустрии гостеприимства.
ПК-7 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты	консультации руководителя практики, самостоятельная работа	- подготовка предложений по формированию и совершенствованию гостиничного	- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций	- сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней

деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	работа	продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса.	сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - принимать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организация системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.
ПК-8 способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	Умеет: - проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; - формировать ценовую и	- проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; - формировать ценовую и сбытовую	- особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики ценообразования на различных рынках; - методы

		сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия.	политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия.	стимулирования спроса потребителей; - основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - виды себестоимости продукции и возможности ее снижения с учетом развития производства.
ПК-9 - способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	-технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; - навыками составления	- анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и	- факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - алгоритм разработки стратегии продвижения; -детализацию плана действий службы

		маркетингового плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке.	общественного питания в среде интернет; - проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	маркетинга; -этапы контроля продаж.
ПК-10 - способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	- навыками самостоятельной научной и исследовательской работы; - навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений; - современными инструментальными средствами, позволяющими реализовывать разработанные аналитические решения; - применять на практике механизмы операционного анализа, разработки финансового профиля бизнес-плана.	- организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; - обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - применять специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	- этапы планирования деятельности гостиничного предприятия; - особенности разработки и реализации бизнес-плана в сфере гостеприимства и общественного питания;
ПК-12 способен осуществлять	практические занятия, консультации	-работа с различными группами	-выявить индивидуальные потребности и	-знает особенности различных групп

мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	руководителя практики, самостоятельная работа	потребителей гостиничных услуг	предпочтения потребителей гостиничных услуг	потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания
--	---	--------------------------------	---	---

6.3. Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с профессиональным стандартом «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)
производственно-технологическая деятельность	- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей; - контроль за соблюдением стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и иных средств размещения;	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	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 обеспечения. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции.	ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10

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 итогам практики. Работа на предприятии. Практические занятия. Установочная конференция Постановка практических и исследовательских задач. Подготовка методического обеспечения.	ПК-12
------------------------	--	--	--	-------

* Результаты формулируются для каждого вида профессиональной деятельности

7. Объем практики

Объем занятий: Итого 162 ч., 6 з.е.

Продолжительность: 4 недели.

Дифференцированный зачет: 9 семестр.

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	ПК – 6 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ПК-7 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Установочная конференция	2	собеседование, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Постановка практических и исследовательских задач.		
		Подготовка методического обеспечения	8	
		Инструктаж по технике безопасности	2	
Основной этап		Ознакомительные лекции	12	собеседование, отчет (письменный)
		Изучение производственной деятельности предприятия	28	
		Изучение деятельности подразделения предприятия – базы практики	28	

Отчетный этап	для принятия эффективных управленческих решений	Анализ ценовой и тарифной политики гостиничного предприятия	28	Отчет (письменный) Собеседование
	ПК-8 способен применять современные технологии ценовой и	Изучение особенностей продвижения и продаж продукта(услуг) предприятия –базы практики	26	
	сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	24	
	ПК-9 - способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	4	
	ПК-10 - способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
	ПК-12 способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания			

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. Производственная деятельность предприятия
2. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия
3. Изучение особенностей продвижения и продаж продукта(услуг) предприятия –базы практики
4. Индивидуального задания (по указанию руководителя практики от университета в соответствии с темой дипломной работы)

Заключение

Список используемых источников

Приложение (при необходимости)

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-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-12	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Коспект	Собеседование	24	-	24
	Изучение производственной деятельности предприятия	Коспект	Отчет (письменный)	28	-	28
	Изучение деятельности подразделения предприятия – базы практики	Коспект	Отчет (письменный)	28	-	28
	Анализ ценовой и тарифной политики гостиничного предприятия	Коспект	Отчет (письменный)	28		28
	Изучение особенностей продвижения и продаж продукта(услуг) предприятия –базы практики	Коспект	Отчет (письменный)	26		26
	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	Коспект	Собеседование	24	-	24
	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	Коспект	Собеседование	4	-	4
	Составление отчета	Текст отчета	Отчет (письменный)	162	-	162
Итого				162		162

11. Фонд оценочных средств по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещены в УМК производственной преддипломной 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-6	Основной	собеседование	текущий	устный	задание
ПК-7	Основной	отчет	текущий	устный	задание
ПК-8	Основной	отчет	текущий	устный	задание
ПК-9	Основной	отчет	текущий	устный	задание
ПК-10	Отчетный	отчет	промежуточный	письменный	задание
ПК-12	Отчетный	отчет	промежуточный	письменный	задание

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 – 6 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности					
Базовый	Знает: - прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; - способы формирования лояльности потребителей; - источники научной информации в сети Интернет;	-прикладные методы исследования рынка;	-прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;	- прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; - способы формирования лояльности потребителей; - источники научной информации в сети Интернет;	

	Умеет: - использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	- использовать прикладные методы для исследования рынка;	- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;	- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;	
	Владеет: - навыками сбора, анализа и обработки информации; - навыками поиска информации в глобальных сетях;	- навыками анализа информации;	- навыками сбора, анализа и обработки информации;	- навыками сбора, анализа и обработки информации;	
Повышенный	Знает: - прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; - способы формирования лояльности потребителей; - источники научной информации в сети Интернет;				- прикладные методы исследования рынка; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; - способы формирования лояльности потребителей; - источники научной информации в сети Интернет; - способы

	- способы проведения анализа качества обслуживания в индустрии гостеприимства.				проведения анализа качества обслуживания в индустрии гостеприимства.
	Умеет: - использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.				- использовать полученные знания на практике; - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационно-библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; - использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.
	Владеет: - навыками сбора, анализа и обработки информации; - навыками поиска информации в глобальных сетях; - навыками проведения мониторинга качества обслуживания в организациях сферы				Владеет: - навыками сбора, анализа и обработки информации; - навыками поиска информации в глобальных сетях; - навыками проведения мониторинга качества обслуживания в организациях

	гостеприимства и общественного питания.				сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-7 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений					
Базовый	Знает: - основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; - экономические показатели деятельности организации,	- основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса;	- основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса,	- основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - экономические показатели деятельности организации;	

	Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;	- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;	- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ; - разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;	
	Владеет: - навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки	- навыками разработки предложений по формированию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка;	- навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегическог	- навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегического и	

	результатов деятельности гостиничного комплекса;		о и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса	ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса;	
Повышенный	Знает: - основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; - экономические показатели деятельности организации, - организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.				Знает: - основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; - экономические показатели деятельности организации, - организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.
	Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных				Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - организовать оценку экономической эффективности

	подразделений; - принимать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений				деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ; - принимать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Владеет: - навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса.				Владеет: - навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса.
ПК-8 способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает:	- особенности	- особенности	- особенности	

	- особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики ценообразования на различных рынках; - методы стимулирования спроса потребителей; - основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства;	ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства;	ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики ценообразования на различных рынках;	ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики ценообразования на различных рынках; - методы стимулирования спроса потребителей; - основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства;	
	Умеет: - проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; - формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;	- проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;	- проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; - формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ; - формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;	
	Владеет: - навыками самостоятельного применения	- навыками самостоятельного применения	- навыками самостоятельного применения	- навыками самостоятельного применения теоретических	

	теоретических основ; - навыками анализа и оценки структуры цен; - техникой применения известных стратегий и тактических приемов ценообразования	теоретических основ;	теоретических основ; - навыками анализа и оценки структуры цен;	основ; - навыками анализа и оценки структуры цен; - техникой применения известных стратегий и тактических приемов ценообразования;	
Повышенный	Знает: - особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики ценообразования на различных рынках; - методы стимулирования спроса потребителей; - основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - виды себестоимости продукции и возможности ее снижения с учетом развития производства.				- особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; - специфические характеристики и ценообразования на различных рынках; - методы стимулирования спроса потребителей; - основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - виды себестоимости продукции и возможности ее снижения с учетом развития производства.
	Умеет: - проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; - формировать ценовую и				- проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

	сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия.				- формировать ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия.
	Владеет: - навыками самостоятельного применения теоретических основ; - навыками анализа и оценки структуры цен; - техникой применения известных стратегий и тактических приемов ценообразования - методологией ценообразования на предприятии				Владеет: - навыками самостоятельного применения теоретических основ; - навыками анализа и оценки структуры цен; - техникой применения известных стратегий и тактических приемов ценообразования - методологией ценообразования на

					предприятия
ПК-9 - способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: - факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - алгоритм разработки стратегии продвижения;	- факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг;	- факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - алгоритм разработки стратегии продвижения;	
	Умеет: - анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;	- анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;	
	Владеет: -технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками разработки рекламной продукции, способной	-технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства	-технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь	

	привлечь внимание потребителя; - навыками составления маркетингового плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке.			внимание потребителя;	
Повышенный	Знает: - факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - алгоритм разработки стратегии продвижения; - детализацию плана действий службы маркетинга; - этапы контроля продаж.				Знает: - факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; - принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - алгоритм разработки стратегии продвижения; - детализацию плана действий службы маркетинга; - этапы контроля продаж.
	Умеет: - анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного				Умеет: - анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимств

	питания в среде интернет; - проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.				а и общественного питания в среде интернет; - проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимств а и общественного питания.
	Владеет: -технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; - навыками составления маркетингового плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке.				Владеет: -технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимств а и общественного питания; - навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; - навыками составления маркетингово о плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке.
ПК- 10 - способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: -основы бизнес-планирования; -принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; - систему мониторинга	-основы бизнес-планирования;	-основы бизнес-планирования; -принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия;	-основы бизнес-планирования; -принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; - систему мониторинга	

	факторов внешней и внутренней среды гостиничной предприятия;			факторов внешней и внутренней среды гостиничной предприятия;	
	Умеет: - организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; - обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	- организовать процесс поиска, информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства	- организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания;	- организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания;	
	Владеет: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса;	- навыками планирования маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства;	- навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства;	Владеет:	
				- навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса;	
Повышенный	Знает: -основы бизнес-планирования; -принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; - систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды гостиничной				Знает: -основы бизнес-планирования; -принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; - систему мониторинга факторов внешней и

	предприятия; - показатели бизнес- планирования.				внутренней среды гостиничной предприятия; - показатели бизнес- планирования.
	Умеет: - организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; - обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - применять специализированн ые программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.				Умеет: - организовать процесс поиска, анализа, систематизаци и и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимств а и общественного питания; - обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимств а и общественного питания; - применять специализиров анные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимств а и общественного питания.
	Владеет: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного				Владеет: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимств а; - методиками стратегическог о и ситуационного анализа и оценки

	комплекса; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.				результатов деятельности гостиничного комплекса; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.
ПК-12 - способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: - основы развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - основные категории потребителей гостиничных услуг; - формы и методы обслуживания различных групп потребителей гостиничных услуг;	- основы развития рынка услуг сферы гостеприимства	- основы развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;	- основы развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - основные категории потребителей гостиничных услуг;	
	Умеет: - работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий; - осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;	- работать с одной категорией потребителей гостиничных услуг ;	- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;	- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий;	

	Владеет: - коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса; - навыками расположения и завоевания доверия потребителей; - способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов;	- коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса;	- коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса; - навыками расположения и завоевания доверия потребителей;	- коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса; - навыками расположения и завоевания доверия потребителей; - способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов;	
Повышенный	Знает: - основы осуществления профессиональной деятельности гостиничного предприятия в соответствии с запросами потребителей; - основные категории потребителей гостиничных услуг; - формы и методы обслуживания различных групп потребителей гостиничных услуг;				- основы осуществления профессиональной деятельности гостиничного предприятия в соответствии с запросами потребителей; - основные категории потребителей гостиничных услуг; - формы и методы обслуживания различных групп потребителей гостиничных услуг;
	Умеет: - работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко				- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко

	устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий; - осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.				устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий; - осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.
	Владеет: - коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса; - навыками расположения и завоевания доверия потребителей; - навыками прогнозирования развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.				- коммуникативными навыками взаимодействия с потребителями в сфере гостиничного бизнеса; - навыками расположения и завоевания доверия потребителей; - навыками прогнозирования развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.

* индикаторы указываются в соответствии с формулировкой компетенции

** в соответствии с планируемыми результатами обучения при прохождении практики

11.3 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он отлично знает прикладные методы исследования рынка; современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; способы формирования лояльности потребителей; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; экономические показатели деятельности организации, организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках; методы стимулирования спроса потребителей; основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства; виды себестоимости продукции и возможности ее снижения с учетом развития производства. факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; алгоритм разработки стратегии продвижения; детализацию плана действий службы маркетинга; этапы контроля продаж; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды гостиничной

предприятия; показатели бизнес-планирования. Отлично умеет использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет; проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; применять специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. На высоком уровне владеет навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками поиска информации в глобальных сетях; навыками проведения мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; навыками составления маркетингового плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке, навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает прикладные методы исследования рынка; современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках;

методы стимулирования спроса потребителей; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия. Хорошо умеет использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания. На среднем уровне владеет навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками поиска информации в глобальных сетях; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает прикладные методы исследования рынка; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. Умеет осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; разрабатывать программу продвижения услуг; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками самостоятельного применения теоретических основ; навыками анализа и оценки структуры цен; навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает прикладные методы исследования рынка; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг. Умеет частично использовать прикладные методы для исследования рынка. Владеет слабо навыками разработки предложений по формированию гостиничного

продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства.

11.4 Описание шкалы оценивания

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам посещения практики, проверки отчета и его защиты в рамках итоговой конференции.

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-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Провести анализ производственной деятельности предприятия (полное наименование предприятия, его организационно-правовая форма, профиль деятельности предприятия)
ПК-12	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Задание 2	Провести анализ финансово-экономической деятельности предприятия (основные показатели деятельности предприятия, характеризующие объем производства и пр.).
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Изучить маркетинговую деятельность предприятия (оценка работы предприятия (сильные и слабые стороны деятельности)).
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Провести анализ производственной деятельности предприятия (воспроизвести структурную организацию предприятия, систему взаимодействия структурных подразделений (приложить схему); дать краткую характеристику подразделений предприятия, его отделов; проанализировать должностные инструкции работников предприятия).
ПК-12	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Задание 2	Провести анализ финансово-экономической деятельности предприятия (основные показатели деятельности предприятия, характеризующие объем производства, производственный капитал, оплату труда, издержки производства, прибыль и пр.).
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Изучить маркетинговую деятельность предприятия (оценка работы предприятия (сильные и слабые стороны деятельности); рекламно-информационная деятельность; работа с жалобами клиентов.
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания
Код	Формулировка	

компетенции			
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Анализ ценовой и тарифной политики гостиничного предприятия
ПК-12	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Изучение особенностей продвижения и продаж продукта(услуг) предприятия(сбытовая, рекламная политика)
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Выполнить индивидуальное задание (по указанию руководителя практики от университета в соответствии с темой дипломной работы).
ПК-12	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Проанализировать интернет-технологии продвижения

ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		гостиничных и ресторанных услуг
------	---	--	---------------------------------

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

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12.

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 проверке заданий оцениваются:

- корректность представленной информации;
- полнота проведенного анализа;
- глубина и обоснованность сделанных выводов.

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;

При проверке отчетов оцениваются

- оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению производственной преддипломной практики» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

Использование материала учебно-методического комплекса практики

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

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

Для успешного выполнения заданий по производственной преддипломной 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 материала	1, 2	1 – 6	1	1 – 4
2	Изучение производственной деятельности предприятия	1, 2	3 – 5	1	1 – 4
3	Изучение деятельности	1, 2	1 – 6	1	-

	подразделения предприятия – базы практики				
4	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	1, 2	2, 3, 5, 6	1	1 – 4
5	Составление отчета	1, 2	1, 3, 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:

.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. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник/М. Райли М. Юнити-Дана, 2012. – 380 с.

2. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник : для студентов вузов, обучающихся по группе специальностей "Экономика и управление" / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2014. – 531 с.

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

1. Методические указания по организации и проведению производственной преддипломной практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Положение о порядке проведения практики Студентов образовательных учреждений ВПО. Приказ Минобра РФ от 25 марта 2003 г. № 1154.

3. ГОСТ Р 7.0.5 2008: Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

9.1.4. 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.