Докумен МИНИ СТЕРСТВОЧНАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Информация о владельце: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо кыскиего образования федерального университета «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 19.09.2023 15:01:41 Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

УTІ	REP	ЖТ	[]	Ю
<i>J</i> 11	LLL			w

Директор Пятигорского института (филиал) СКФУ _____ Т.А. Шебзухова «__» _____ 20_ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ) ПРАКТИКИ (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Направленность (профиль) Гостиничная деятельность Квалификация выпускника Бакалавр

Форма обучения заочная Учебный план 2021

Осуществляется во 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 учебной (исследовательской) практики

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Профиль Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника Бакалавр

Объем практики: итого 81 астр. ч. 3 з.е.

Пятигорск, 2021

1. Цели практики

Целями учебной исследовательской практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются:

- воспитание устойчивого интереса к профессии, убежденности в правильности ее выбора, осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности,
- получение навыков ведения делопроизводства и документооборота в органах и организациях, формирование первичных навыков работы с компьютерной техникой, обеспечивающей профессиональную деятельность,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи,
- формирование начальных умений и навыков научной и исследовательской деятельности.

2. Задачи практики:

- формулировать цели поиска и анализа информации;
- выбирать источники информации;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации;
- 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 обшественного питания:
- осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Исследовательская практика входит в блок 2 «Практика», который относится к обязательной части программы.

Исследовательская практика логично связана с такими предшествующими дисциплинами, такими как «Европейский опыт развития гостиничного дела», «Проектирование в гостиничном бизнесе».

Исследовательская практика необходима для дальнейшего прохождения проектнотехнологической практики.

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

Вид практики: учебная.

Тип практики: исследовательская.

Способ проведения практики: выездная / стационарная.

Форма проведения практики: концентрированная.

5. Место и время проведения практики

Учебная исследовательская практика проходит на базе кафедры туризма и гостиничного дела в 8-м семестре в течение 2-х недель.

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

6.1. Наименование компетенции

Индекс	Формулировка:						
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
ОПК -1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания						
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания						

ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

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

	ания компетенциі					
Формируемые	Вид работы	Планируемые результаты обучения при				
компетенции	обучающегося на					
	практике	формирования компетенций (указывается по				
			эждой компетенци			
		Навыки или	Умения	Знания		
		практический				
		опыт				
		деятельности				
УК-1	ознакомительные	- навыки поиска,	- использовать	-		
способен	лекции,	критического	информационно-	информационно-		
осуществлять	самостоятельная	анализа и	коммуникационн	коммуникационн		
поиск,	работа	синтеза	ые технологии	ые технологии,		
критический		информации;	для поиска	необходимые		
анализ и синтез		- навыки	информации;	для поиска		
информации,		составления и	- выбирать	информации;		
применять		оформления	источники	- методы сбора,		
системный		отчета.	поиска	анализа и		
подход для			информации;	обработки		
решения			- применять	информации.		
поставленных			системный			
задач			подход для			
			решения			
			поставленных			
			задач.			
ОПК-1	практические	- осуществление	- применять	- основные		
способен	занятия,	деятельности с	технологические	технологические		
применять	консультации	применением	новации и	новации и		
технологические	руководителя	автоматизирован	современное	современное		
новации и	практики,	ных систем	программное	программное		
современное	самостоятельная	управления и	обеспечение в	обеспечение в		
программное	работа	инновационных	сфере	сфере		
обеспечение в		технологических	гостеприимства	гостеприимства		
сфере		разработок	и общественного	и общественного		
гостеприимства и		сфере	питания.	питания.		
общественного		гостеприимства				
питания		и общественного				
		питания.				
ОПК-2 способен	практические	- навыки	- определять	- структуру		
обеспечивать	занятия,	управления	цели и задачи	гостиничного		
выполнение	консультации	структурными	управления	предприятия;		
основных	руководителя		• •	-основы		
функций	практики,	подразделения	структурными	управления		
управления	самостоятельная	ми организаций	подразделения	подразделениям		
подразделениями	работа	сферы	ми организаций	и организаций		
организаций	P	гостеприимства	сферы	сферы		
сферы		И	гостеприимства	гостеприимства		
		i de la companya de	l	1 . oo i on primite i ba		
т гостеприимства и		общественного	И	_		
гостеприимства и общественного		общественного питания;	и общественного	и общественного питания.		

питания		координации и	-использовать	
		контроля	основные	
		деятельности	методы и	
		подразделений	приемы	
		организаций	планирования,	
		сферы	организации,	
		гостеприимства	координации и	
		И	контроля	
		общественного	деятельности	
		питания.	подразделений	
			организаций	
			сферы гостеприимства	
			И	
			общественного	
			питания.	
ОПК-3	практические	-навыки	-обеспечить	-способы
способен	занятия,	обслуживания	требуемое	обеспечения
обеспечивать	консультации	клиентуры в соответствии с	качество	требуемого качества
требуемое качество	руководителя практики,	установленными	процессов оказания услуг в	процессов
процессов	самостоятельная	на предприятии	избранной сфере	оказания услуг в
оказания услуг в	работа	регламентами и	профессиональн	избранной сфере
избранной сфере		стандартами	ой деятельности	профессиональн
профессионально		обслуживания		ой деятельности
й деятельности				
ОПК-5	практические	- навыки	- выполнять	- основы
способен принимать	занятия, консультации	проведения экономических	экономические	экономической деятельности
экономически	руководителя	расчетов;	расчеты, понимать	предприятия;
обоснованные	практики,	- навык	процесс	- процесс
решения,	самостоятельная	принятия	ценообразовани	ценообразования
обеспечивать	работа	эффективных	я в сфере	в сфере
экономическую		решений в	гостеприимства	гостеприимства
эффективность организаций		деятельности	И	и общественного
избранной сферы		предприятий	общественного	питания;
профессионально		ГОСТИНИЧНОГО	оощественного	I - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ I
		гостиничного бизнеса и	питания;	- экономические показатели
й деятельности			·	показатели эффективной
		бизнеса и	питания;	показатели эффективной производственно
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических	показатели эффективной производственно й деятельности
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и	показатели эффективной производственно й деятельности сфере
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; - рассчитывать	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; - рассчитывать показатели	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного
		бизнеса и общественного	питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; - рассчитывать показатели экономической	показатели эффективной производственно й деятельности сфере гостеприимства и общественного

	деятельности в	
	сфере	
	гостеприимства	
	И	
	общественного	
	питания и	
	определять	
	способы их	
	достижения.	

6.3. Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности 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	Задачи	Трудовые	Вид работы	Реализуемые
профессиона	профессионально	функции (в	студента на	компетенции (в
льной	й деятельности	соответствии с	практике	соответствии с
деятельности	выпускника	профессионал	практикс	ОП)
выпускника	bbinyckiinka	ьным и		
В		стандартами)		
соответствии		Стандартами)		
с ОП*				
исследователь	сбор, анализ и	управление	Самостоятельная	УК-1
ская	обобщение	текущей	работа (сбор,	ОПК-1
деятельность	зарубежного и	деятельностью	обработка, анализ	ОПК-2
	отечественного	сотрудников	и систематизация	ОПК-3
	опыта гостиничной	служб, отделов	фактического и	ОПК-5
	деятельности	гостиничного	литературного	
		комплекса	материала,	
			составление	
			письменного	
			отчета).	
			Подготовка к	
			заключительной	
			конференции по	
			итогам практики.	
			Исследование	
			деятельности	
			предприятия	
			сферы услуг.	
			Экскурсии (общее	
			знакомство с	
			предприятиями	
			индустрии	
			гостеприимства.	
			Составление	
			SWOT –анализа	
			для предприятия	
			(по выбору	
			студента),	
			обработка	
			полученных	
			данных.	

Практические
занятия.
Установочная
конференция
Постановка
практических и
исследовательски
х задач.
Подготовка
методического
обеспечения.
Инструктаж по
технике
безопасности.
Ознакомительные
лекции.

7. Объем практики

Объем занятий: Итого 81 астр. ч., 3 з.е. Продолжительность: 2 недели. Дифференцированный зачет: 3 семестр.

8. Структура и содержание практики

Разделы	Реализуемые	Виды работ обучающегося на	Кол-	Формы
(этапы)	компетенции	практике	во	текущего
практики		_	часо	контроля
			В	
Подготовительн	УК-1 - способен	Установочная конференция	2	Зачетное задание,
ый этап	осуществлять поиск,	Постановка практических и		проверка
	критический анализ и	исследовательских задач.		заполненных
	синтез информации,	Инструктаж по технике	1	документов по
	применять системный	безопасности		практике,
	подход для решения	Производственный инструктаж	1	
	поставленных задач	Подготовка методического	2	проверка журнала
		обеспечения		регистрации
	ОПК-1 - способен	Ознакомительные лекции	2	инструктажа по ТБ
	применять			студентов
	технологические	Составление плана-графика	5	
	новации и современное	r -		Контроль со
	программное	Знакомство с деятельностью		стороны
	обеспечение в сфере	организации. Обязанности		руководителя
	гостеприимства и	практиканта. Концепция		практики по месту
	общественного питания	* *		ее прохождения
		календарного плана-графика		
		работы практиканта в		
		организации.		
		Сбор информации об		Зачетное задание,
	0.777.2	организации. Составление		отчет
	ОПК-2- способен	описания организации.		(письменный)
	обеспечивать	Координаты, структура		
		организации, профиль		
	функций управления	деятельности, на каком рынке		
	подразделениями	работает, история создания и		
	организаций сферы	развития; наиболее успешные		
1	гостеприимства и	менеджеры компании		

Γ
ный)
вание
ŀ

9. Формы отчетности по практике

- 1. Индивидуальное задание
- 2. Дневник
- 3. Отчет по практике
- 4. Отзыв руководителя практики от организации
- 5. Отзыв руководителя практики от университета

Структура отчета по практике:

Введение

- 1. Знакомство с предприятием и его концепцией. Охарактеризовать рабочее место практиканта. Обязанности практиканта. Составить календарный план-график работы практиканта в организации.
- 2. Охарактеризовать деятельность предприятия. Координаты, структура организации, профиль деятельности, на каком рынке работает, история создания и развития; наиболее успешные менеджеры компании.
- 3. Составить карту наблюдений. Инструменты самоорганизации руководителя структурного подразделения: планирование времени, организация рабочего места, документооборот, самообразование, обсуждения с коллегами, продолжительность рабочего дня, распределение активности в течение дня, организация коммуникаций, технические средства, используемые для самоорганизации, личностные качества.
- 4. Изучение технологических новаций и современного программного обеспечения, применяемых на предприятиях индустрии гостеприимства КМВ.
- 5. Разработать мероприятия по повышению конкурентоспособности и экономической эффективности гостиничного предприятия.

Заключение

Список используемых источников

Приложение (при необходимости)

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды		Итоговый	Средства и	Объем	часов, в том	нисле
реализуе	Вид	продукт	технологии	CPC	Контактная	Всего
мых	деятельности	самостоятельно	оценки		работа с	
компетен	обучающегося	й			преподават	
ций		работы			елем	
	Сбор, обработка и	конспект	Зачетное задание	2	4,5	6,5
	систематизация					
	фактического и					
	литературного материала					
УК-1	Знакомство с	конспект	Отчет	12	4,5	16,5
	деятельностью		письменный			
	организации. Анализ					
	основной и					
ОПК-5	сопутствующей					
	деятельности					
	организации.					
	Составление карты		Отчет	12	4,5	16,5
	наблюдений, обработка		письменный			
	полученных данных					
	Составление SWOT-	конспект	Отчет	12	4,5	16,5
	анализа для предприятия		письменный			
	сферы услуг.					
	Разработка мероприятий	конспект	Отчет	12	4,5	16,5
	по повышению		письменный			
	конкурентоспособности					
	гостиничного					
	предприятия.					
	Подготовка к	конспект	Зачетное задание	2	4,5	6,5
	заключительной					
	конференции по итогам					
	практики.					
	Составление отчета.	Текст отчета	Отчет	2	-	2
			письменный			
		Ит	гого за 8 семестр	54	27	81

11. Фонд оценочных средств по практике

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

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Тип контроля	Вид контроля	Наименование оценочного средства
	Основной	Зачетное	текущий	устный	Зачетное
УК-1		задание			задание
ОПК-1	Основной	Отчет	промежуто	письменный	Выступление с
ОПК-2		письменный	чный		отчетом,
ОПК-3			чныи		обсуждение и
ОПК-5					дискуссия по
					дополнительны

		м вопросам по
		итогам
		практики

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

подход для реше 3 - к т н п - и У - и К т Базовый	осуществлять поискения поставленных з Знает: - информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации. Умеет: - использовать информационно-коммуникационные		3 балла знает одну из информационн о-коммуникационных технологий, необходимых для поиска информации; - использовать	4 балла формации, применто на коммуникационно нье технологии, необходимые для поиска информации;	5 баллов*
УК-1 - способен в подход для реше 3 - к т н п - а и У - и К т Базовый - и	ения поставленных з Знает: - информационно- коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации. Умеет: - использовать информационно- коммуникационные	адач - не знает информационн о- коммуникацио нные технологии, необходимые для поиска информации; - частично	знает одну из информационн о- коммуникацио нных технологий, необходимых для поиска информации;	- хорошо знает ведущие информационно - коммуникацион ные технологии, необходимые для поиска	нять системный
подход для реше 3 - к т н п - и У - и К т Базовый	ения поставленных з Знает: - информационно- коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации. Умеет: - использовать информационно- коммуникационные	адач - не знает информационн о- коммуникацио нные технологии, необходимые для поиска информации; - частично	знает одну из информационн о- коммуникацио нных технологий, необходимых для поиска информации;	- хорошо знает ведущие информационно - коммуникацион ные технологии, необходимые для поиска	
- к т н п - а и У - и к т т - и к	- информационно- коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации. Умеет: - использовать информационно- коммуникационные	информационн о- коммуникацио нные технологии, необходимые для поиска информации;	информационн о- коммуникацио нных технологий, необходимых для поиска информации;	ведущие информационно - коммуникацион ные технологии, необходимые для поиска	
и к т Базовый - и	информационно- коммуникационные		все	-использовать информационно	
д	технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач	информационн о- коммуникацио нные технологии для поиска информации;	существующие информационн о- коммуникацио нные технологии для поиска информации;	информационно - коммуникацион ные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации;	
- к а и - с о	Владеет: - приемами поиска, критического анализа и синтеза информации; - навыками составления и оформления отчета.	не владеет приемами поиска, критического анализа и синтеза информации.	- некоторыми приемами поиска, критического анализа и синтеза информации.	- хорошо владеет всеми приемами поиска, критического анализа и синтеза информации.	
- к т н п - Повышенный а	Знает: - информационно- коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.				- информационн о- коммуникацио нные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.

	- использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач				информационн о- коммуникацио нные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач
	Владеет: - приемами поиска, критического анализа и синтеза информации; - навыками составления и оформления отчета.				приемами поиска, критического анализа и синтеза информации; - навыками составления и оформления отчета.
	бен применять технол		ии и современное	программное обес	спечение в
сфере гостепри	имства и общественн Знает:	ого питания - может	- современные	- современные	
Базовый	- современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания	привести примеры некоторых технологическ их новаций в индустрии гостеприимств а	технологическ ие новации в индустрии гостеприимств а;	технологически е новации в индустрии гостеприимства; - автоматизирова нные системы управления для гостиниц различной вместимости;	
	Умеет: - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы	- определять потребность в технологическ их новациях;	- определять потребность в технологическ их новациях и информационн ом обеспечении в организациях сферы	- определять потребность в технологически х новациях и информационно м обеспечении в организациях сферы гостеприимства	

- использовать

информационн

_		I	I		
	гостеприимства и		гостеприимств	И	
	общественного		а и	общественного	
	питания;		общественного	питания;	
	- осуществляет		питания;	- осуществляет	
	поиск и			поиск и	
	применяет			применяет	
	технологические			технологически	
	новации в			е новации в	
	организациях			организациях	
	сферы			сферы	
	гостеприимства и			гостеприимства	
	общественного			И	
	питания;			общественного	
	- применять			питания;	
	современные				
	информационно-				
	коммуникационн				
	ые технологии				
	специализированн				
	ое программное				
	обеспечение в				
	организациях				
	сферы				
	гостеприимства и				
	общественного				
	питания.				
	Владеет:	- навыками	- навыками	- навыками	
	-навыками работы	работы на ПК.	работы на ПК;	работы на ПК;	
	на ПК;		- навыками	- навыками	
	- навыками		работы с	работы с	
	работы с		автоматизиров	автоматизирова	
	автоматизированн		анными	нными	
	ыми системами		системами	системами	
	управления в		управления в	управления в	
	гостиничных и		гостиничных	гостиничных и	
	ресторанных		предприятиях.	ресторанных	
	предприятиях;			предприятиях.	
	- способностью				
	применять				
	технологические				
	новации в				
	практической				
	деятельности				
	организаций				
	сферы				
	гостеприимства и				
	общественного				
	питания.				

	Знает: - современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированн ые системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.		Знает: - современные технологическ ие новации в индустрии гостеприимств а; - автоматизиров анные системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимств а и общественного питания.
Повышенный	Умеет: - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - применять современные информационно- коммуникационн ые технологии специализирован ное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;		Умеет: - определять потребность в технологическ их новациях и информационн ом обеспечении в организациях сферы гостеприимств а и общественного питания; - осуществляет поиск и применяет технологическ ие новации в организациях сферы гостеприимств а и общественного питания; - применять современные информационн о- коммуникацио нные технологии специализиров анное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимств

					питания.
	December				D-0-0
	Владеет: -навыками работы				Владеет: -навыками
	на ПК;				работы на ПК;
	- навыками				- навыками
	работы с				работы с
	автоматизированн				автоматизиров
	ыми системами				анными
	управления в				системами
	гостиничных и				управления в
	ресторанных				гостиничных и
	предприятиях; - способностью				ресторанных предприятиях;
	применять				- способностью
	технологические				применять
	новации в				технологическ
	практической				ие новации в
	деятельности				практической
	организаций				деятельности
	сферы				организаций
	гостеприимства и				сферы
	общественного питания.				гостеприимств а и
	питания.				общественного
					питания.
ОПК-2 - спосе	обен обеспечивать	выполнение ост	новных функциі	й управления по	одразделениями
организаций сф	еры гостеприимства		питания		
	Знает:	- цели и задачи	- цели и	- цели и	
	- цели и задачи	управления	задачи	задачи	
	управления	структурными подразделения	управления	управления	
	структурными подразделениям	ми	структурным	структурными	
	и организаций	организаций	И	подразделения ми	
	сферы	сферы	подразделени ями	организаций	
	гостеприимства	гостеприимств	организаций	сферы	
	и общественного	a	сферы	гостеприимств	
	питания;		гостеприимст	аи	
	- основные		ва и	общественног	
	методы и		общественног	о питания;	
	приемы		о питания;	- основные	
	планирования,			методы и	
	организации,			приемы	
Базовый	координации и			планирования	
	контроля			и организации	
	_				
	деятельности			деятельности	
	подразделений			подразделений	
	подразделений организаций			подразделений организаций	
	подразделений организаций сферы			подразделений организаций сферы	
	подразделений организаций сферы гостеприимства			подразделений организаций сферы гостеприимств	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного			подразделений организаций сферы гостеприимств а и	
	подразделений организаций сферы гостеприимства			подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		000000000000000000000000000000000000000	подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног о питания	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- осуществлять	-осуществлять	подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног о питания - осуществлять	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет: - осуществлять	контроль	контроль	подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног о питания - осуществлять контроль	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.			подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног о питания - осуществлять	
	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет: - осуществлять контроль текущей	контроль текущей	контроль текущей	подразделений организаций сферы гостеприимств а и общественног о питания - осуществлять контроль текущей	

общественного

	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе; - контролировать обеспеченность смены одного из структурных подразделений материальнотехническими, информационным и ресурсами.	подразделений;	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе;	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе; - контролировать обеспеченность смены одного из структурных подразделений материальнотехническими, информационными ресурсами технологией	
	- технологией обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - владеет навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы).	обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;	обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - владеет навыками проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы).	обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - владеет навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы).	
Повышенный	Знает: - цели и задачи управления структурными подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования, организации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основы планирования, организации и контроля и общественного питания; - основы планирования, организации и контроля деятельности				Знает: - цели и задачи управления структурным и подразделени ями организаций сферы гостеприимст ва и общественног о питания; - основные методы и приемы планирования , организации и контроля деятельности подразделени й организаций сферы гостеприимст

полимания		DO II
подчиненных.		ва и
		общественног
		о питания;
		- ОСНОВЫ
		планирования,
		организации и
		контроля
		деятельности
		подчиненных.
Умеет:		Умеет:
- осуществлять		- осуществлять
контроль текущей		контроль
деятельности		текущей
одного из		деятельности
структурных		одного из
подразделений,		структурных
своевременно		подразделений,
ВЫЯВЛЯТЬ		своевременно
отклонения в их		ВЫЯВЛЯТЬ
работе;		отклонения в
- контролировать		их работе;
обеспеченность		na paoore,
		- KOHEDOHADOROE
смены одного из		контролироват
структурных		Ь
подразделений		обеспеченност
материально-		ь смены одного
техническими,		ИЗ
информационным		структурных
и ресурсами		подразделений
- распределять		материально-
задания между		техническими,
работниками		информационн
смены в		ыми ресурсами
зависимости от их		- распределять
умений и		задания между
компетенции,		работниками
определение их		смены в
степени		зависимости от
ответственности		их умений и
		компетенции,
		определение их
		степени
		ответственност
		И
Владеет:		Владеет:
- технологией		- технологией
обслуживания		обслуживания
гостей в		гостей в
гостиницах и		гостиницах и
иных средствах		ИНЫХ
размещения;		средствах
- владеет		размещения;
навыками		- владеет
делового		навыками
общения,		делового
проведения		общения,
совещаний		проведения
трудового		совещаний
коллектива отдела		трудового
(службы).		коллектива
- владеет		отдела
методами		(службы).

	ı				
	стимулирования и				- владеет
	повышения				методами
	мотивации				стимулировани
	подчиненных,				я и повышения
	обеспечения их				мотивации
	лояльности.				подчиненных,
					обеспечения их
					лояльности.
	обен обеспечивать т	гребуемое качест	во процессов ок	азания услуг в и	збранной сфере
профессиональн	ой деятельности Знает:	O O I I O DI I	OOHODI I	OGHORIA	
		- ОСНОВЫ	ОСНОВЫ	- ОСНОВЫ	
	- ОСНОВЫ	деятельности	деятельности	деятельности	
	деятельности	гостиничного	гостиничного	гостиничного	
	гостиничного	предприятия;	предприятия;	предприятия;	
	предприятия;		- понятие	- понятие	
	- понятие		качества	качества	
	качества		оказания услуг	оказания услуг	
	оказания услуг в		в сфере	в сфере	
	сфере		гостеприимств	гостеприимства	
	гостеприимства и		a	И	
	общественного			общественного	
	питания;			питания;	
	Умеет:	оценивать	- оценивать	- оценивать	
	- оценивать	качество	качество	качество	
	качество	оказания услуг	оказания услуг	оказания услуг	
	оказания услуг в	в сфере	в сфере	в сфере	
	сфере	гостеприимств			
		a;	гостеприимств	гостеприимства	
Базовый	гостеприимства и		аи	И	
	общественного		общественног	общественного	
	питания с учетом		о питания;	питания с	
	мнения			учетом мнения	
	потребителей и			потребителей и	
	заинтересованны			заинтересованн	
	х сторон;			ых сторон;	
	Владеет:	- приемами	- приемами	- приемами	
	- приемами	оказания услуг	оказания услуг	оказания услуг	
	оказания услуг в	в сфере	в сфере	в сфере	
	сфере	гостеприимств	гостеприимств	гостеприимства	
	гостеприимства и	a;	аи	И	
	общественного	u,	общественног	общественного	
	питания с учетом			питания с	
	=		о питания;		
	мнения			учетом мнения	
	потребителей и			потребителей и	
	заинтересованны			заинтересованн	
	х сторон;			ых сторон;	
	Знает:				Знает:
	- основы				- ОСНОВЫ
	деятельности				деятельности
	гостиничного				гостиничного
	предприятия;				предприятия;
	- понятие				- понятие
	качества				качества
Повышенный	оказания услуг в				оказания
	= =				услуг в сфере
	сфере				
	гостеприимства и				гостеприимств
	общественного				а и
	питания;				общественног
	- отечественные и				о питания;
	международные				-

	1		1
	стандарты		отечественные
	обслуживания в		И
	сфере		международны
	гостеприимства и		е стандарты
	общественного		обслуживания
	питания.		в сфере
			гостеприимств
			аи
			общественного
			питания.
	Умеет:		Умеет:
	- оценивать		- оценивать
	, and the second		,
	качество		качество
	оказания услуг в		оказания
	сфере		услуг в сфере
	гостеприимства и		гостеприимств
	общественного		аи
	питания с учетом		общественног
	мнения		о питания с
	потребителей и		учетом
	_		-
	заинтересованны		мнения
	х сторон;		потребителей
	обеспечивать,		И
	требуемое		заинтересован
	отечественными и		ных сторон;
	международными		обеспечивать,
	стандартами,		требуемое
	качество		отечественным
	процессов		ИИ
	оказания услуг в		международны
	сфере		ми
	гостеприимства и		стандартами,
	общественного		=
	питания		качество
			процессов
			оказания услуг
			в сфере
			гостеприимств
			аи
			общественного
			питания
	Владеет:		Владеет:
	- приемами		- приемами
	оказания услуг в		оказания
	сфере		услуг в сфере
	гостеприимства и		гостеприимств
	-		=
	общественного		аи
	питания с учетом		общественног
	мнения		о питания с
	потребителей и		учетом
	заинтересованны		мнения
	х сторон;		потребителей
	- навыками		и
	применения		заинтересован
	отечественных и		ных сторон;
	международных		- навыками
	стандартов,		применения
	влияющих на		отечественных
	качество		И
	процессов		международн
i de la companya de l	оказания услуг в		ых стандартов,

	1				
	сфере				влияющих на
	гостеприимства и				качество
	общественного				процессов
	питания.				оказания
					услуг в сфере
					гостеприимств
					аи
					общественног
					о питания.
OH4 #			_		
	пособен принима			ные решения,	
экономическу	о эффективност	ь организаци	ій избранной	сферы прос	рессиональной
деятельности	7				
	Знает:	- основу экономической	- основу экономической	- основу экономической	
	- основу экономической	деятельности	деятельности	деятельности	
	деятельности	предприятия;	предприятия;	предприятия;	
	предприятия;	предприятия,	- основы	- основы	
	- основы		формирования	формирования	
	формирования		тарифной тарифини та	тарифной	
	тарифной		политики	политики	
	политики		гостиничного	гостиничного	
	гостиничного		предприятия;	предприятия;	
	предприятия;		inpopulation,	- процесс	
	- процесс			ценообразовани	
	ценообразования			я в сфере	
	в сфере			гостеприимства	
	гостеприимства и			И	
	общественного			общественного	
	питания;			питания;	
	Умеет:	- выполнять	- выполнять	- выполнять	
	- выполнять	экономические	экономически	экономические	
	экономические	расчеты по	е расчеты,	расчеты,	
	расчеты,	формированию	понимать	понимать	
	понимать	гостиничного	процесс	процесс	
	процесс	продукта	ценообразова	ценообразован	
Базовый	ценообразования		ния в сфере	ия в сфере	
разовыи	в сфере		гостеприимст	гостеприимств	
	гостеприимства		ва и	аи	
	и общественного		общественног	общественног	
	питания;		о питания;	о питания;	
	- выполнять		,	- выполнять	
	сопоставление			сопоставление	
	экономических			экономически	
	показателей и			х показателей	
	обосновано			и обосновано	
	выбирать			выбирать	
	наиболее			наиболее	
	эффективное			эффективное	
	решение;	11001 ****	HODI ****	решение;	
	Владеет:	- навыками	- навыками	- навыками	
	- навыками проведения	расчета себестоимости	расчета себестоимости	расчета себестоимости	
	экономических	гостиничной	гостиничной	гостиничной	
	расчетов;	услуги или	услуги или	услуги или	
	- навыками	гостиничного	гостиничного	гостиничного	
	принятия	продукта;	продукта;	продукта;	
	эффективных		- навыками	- навыками	
	решений в		проведения	проведения	
	деятельности		экономических	экономических	

	предприятий гостиничного бизнеса и общественного питания.	расчетов по разработке нового гостиничного продукта;	расчетов; - навыками принятия эффективных решений в деятельности предприятий гостиничного бизнеса и общественного питания.	
Повышенный	Знает: - основу экономической деятельности предприятия; - основы формирования тарифной политики гостиничного предприятия; - процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; - экономические показатели эффективной производственной деятельности сфере гостеприимства и общественного питания.			Знает: - основу экономической деятельности предприятия; - основы формирования тарифной политики гостиничного предприятия; - процесс ценообразован ия в сфере гостеприимств а и общественного питания; - экономические показатели эффективной производствен ной деятельности сфере гостеприимств а и общественного питания.
	Умеет: - выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее			Умеет: - выполнять экономически е расчеты, понимать процесс ценообразова ния в сфере гостеприимст ва и общественног о питания; - выполнять сопоставлени е экономически х показателей и обосновано выбирать наиболее

эффективное		эффективное
* *		эффективное решение;
решение;		решение,
- рассчитывать		- рассчитывать
показатели		показатели
экономической		экономическо
эффективности		й
производственно		эффективност
й деятельности в		И
сфере		производстве
гостеприимства и		нной
общественного		деятельности
питания и		в сфере
определять		гостеприимст
способы их		ва и
достижения.		общественног
достижения.		о питания и
		определять
		способы их
		достижения.
Владеет:		Владеет:
- навыками		- навыками
проведения		проведения
экономических		экономических
расчетов;		расчетов;
- навыками		- навыками
принятия		принятия
эффективных		эффективных
решений в		решений в
деятельности		деятельности
предприятий		предприятий
гостиничного		гостиничного
бизнеса и		бизнеса и
общественного		общественного
питания;		питания;
- приемами		- приемами
планирования		планирования
экономической		экономической
деятельности		деятельности
предприятий		предприятий
индустрии		индустрии
гостеприимства		гостеприимств
1 coronphismorba		а
l		"

11.3 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом в совершенстве, проявляет высокую креативность и оригинальность решений, свободно, последовательно, системно излагает материал. В установленные сроки представляет качественный, аккуратно оформленный отчет, соответствующий, утвержденной структуре Отлично владеет информацией об индустрии гостеприимства, знаниями об особенностях деятельности гостиничного предприятия, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, навыками составления и оформления отчета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом, умеет логически рассуждать, поставленные задачи полностью решены с незначительным количеством ошибок. При выполнении задания и защите отчета проявляет элементы самостоятельного творческого подхода, системных навыков, не достаточно креативен. В установленные сроки представляет качественный, аккуратно оформленный отчет, соответствующий, утвержденной структуре, с небольшими неточностями в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом частично на минимально допустимом уровне, отсутствуют системные знания, делает попытки к логическим рассуждениям, к обобщению материала, однако, не в состоянии выделить главное, поставленные задачи полностью решены, однако допущены ошибки. В установленные сроки представляет отчет, соответствующий утвержденной структуре, с неточностями в оформлении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если обучающийся не владеет материалом или владеет отрывочными, разрозненными, фрагментарными знаниями, отвечает на меньшую часть вопросов. Основная цель не достигнута, задачи практики не выполнены, выводы отчета не осмыслены. Допускает грубые ошибки при защите отчета, демонстрирует полное непонимание темы и отчета. В установленные сроки не представляет отчетную документацию.

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)

	позволяющие оценить знания, получе Ремые компетенции или их части	Формулировка задания			
Код компетенции	Формулировка	•			
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Задание 1	Знакомство с предприятием и его концепцией. Охарактеризовать рабочее место и обязанности практиканта. Составить календарный план-график работы практиканта в организации.		
ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;	Задание 2	Изучить специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы приема и размещения.		
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и	Задание 3	Изучить основные направления деятельности предприятия,		

	общественного питания;		проанализировать специфику взаимодействия с клиентами
ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 4	Анализ качества предоставляемых услуг предприятия, на котором проходила практика.
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Задание 5	Изучить экономическую деятельность гостиничного предприятия(по выбору)

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

Контролир	уемые компетенции или их части	Формулировка задания		
Код	Формулировка			
компетенции				
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Задание 1	Провести сравнительный анализ конкурентной среды на рынке гостиничных услуг КМВ Составление карты наблюдений, обработка полученных данных.	
ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;	Задание 2	Изучение технологических новаций и современного программного обеспечения, применяемых на предприятиях индустрии гостеприимства КМВ	
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Задание 3	Описать специфику взаимодействия подразделений предприятия (иерархию подразделений), основные функции (особое внимание следует уделить контролю работы линейного и поэтажного персонала со стороны руководства).	
ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 4	Анализ проблем в функционировании системы контроля, прогнозирование их последствия и разработка рекомендаций по исправлению и	

			недопущению подобных ситуаций в будущем
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Задание 5	Рассчитать коэффициент загрузки и рентабельности предприятия

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

уровень)

<i>Контролиру</i>	емые компетенции или их части	Форг	мулировка задания
Код	Формулировка	•	
компетенции			
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Задание 1	Разработать мероприятия по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия.
ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;	Задание 2	Описать навыки, приобретенные в ходе практике, необходимые для работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемые в работе структурного подразделения, где проходила практика
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Задание 3	Раскрыть особенности организации и поддержания корпоративной культуры на предприятии.
ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 4	Изучить методы стимулирования персонала гостиничного предприятия и реализацию мер по обеспечению лояльности работников
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Задание 5	Разработать бизнес план по продвижению нового гостиничного продукта

Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

(повышенный уровень)

c		Формулировка задания			
Код	Формулировка	1			
компетенции					
УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Задание 1	Проанализировать производственную деятельность гостиницы путем проведения анкетирования сотрудников одного из предприятий индустрии гостеприимства КМВ в течение экскурсии		
ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;	Задание 2	Описать преимущества и недостатки используемого АСУ в деятельности гостиничного предприятия		
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Задание 3	Разработать рекомендации по стимулированию персонала и обеспечению		
ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 4	Описать методы оценки и мониторинга качества услуг.		
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Задание 5	Разработать предложения по повышению экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия (по выбору)		

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

Процедура прохождения учебной практики включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- экскурсии,

- 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 УК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,ОПК-5. 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 здания, 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 учебной исследовательской 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 практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в «Методических указаниях по организации и проведению учебной практики (материалы размещены на сайте www.pfncfu.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 учебной исследовательской практики обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы:

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			оормации
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	1, 2	1-4	1	1-4
2	Знакомство с деятельностью организации. Анализ основной и сопутствующей деятельности организации.	1, 2	1-4	1	1-4

3	Составление карты наблюдений,	1, 2	1-4	1	1 - 4
	обработка полученных данных				
4	Изучение технологических новаций и	1, 2	1 - 4	1	1 - 4
	современного программного				
	обеспечения, применяемых на				
	предприятиях индустрии				
	гостеприимства КМВ.				
5	Разработка мероприятий по повышению	1, 2	2 - 4	1	-
	конкурентоспособности и				
	экономической эффективности				
	гостиничного предприятия				
6	Подготовка к заключительной	1, 2	1-4	1	1-4
	конференции по итогам практики				
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. Кузьмина, Е. Е. Организация предпринимательской деятельности : теория и практика : учебное пособие для бакалавров / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Юрайт, 2014. 508 с.
 - 13.1.2. Перечень дополнительной литературы:
- 1. Чупров, К. К. Управление процессами в современных организациях. Теория и практика процессного управления / Чупров К. К. М. : Красногорская тип., 2013. 246 с.
- 2. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учеб. пособие для вузов / Г.А. Яковлев. 2-е изд. Москва : ИНФРА-М, 2013. 311 с.
- 13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

Методические указания по организации и проведению учебной исследовательской 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.