

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 19.09.2023 15:01:41

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

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

Пятигорск, 2021 г.

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, убеждённости в правильности её 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 общественного 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 проектно-технологической 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

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
УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ознакомительные лекции, самостоятельная работа	- навыки поиска, критического анализа и синтеза информации; - навыки составления и оформления отчета.	- использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач.	- информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.
ОПК-1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	- осуществление деятельности с применением автоматизированных систем управления и инновационных технологических разработок в сфере гостеприимства и общественного питания.	- применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	- основные 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	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	- навыки управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыки	- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- структуру гостиничного предприятия; - основы управления подразделениями и организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

			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 профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП*	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными и стандартами)	Вид работы студента на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)
исследовательская деятельность	сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности	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. Исследование деятельности предприятия сферы услуг. Экскурсии (общее знакомство с предприятиями индустрии гостеприимства. Составление SWOT –анализа для предприятия (по выбору студента), обработка полученных данных.	УК-1 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5

			Практические занятия. Установочная конференция Постановка практических и исследовательских 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 (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Установочная конференция	2	Зачетное задание, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Постановка практических и исследовательских задач.		
		Инструктаж по технике безопасности	1	
		Производственный инструктаж	1	
		Подготовка методического обеспечения	2	
Основной этап	ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Ознакомительные лекции	2	Контроль со стороны руководителя практики по месту ее прохождения
		Составление плана-графика работы в организации.	5	
		Знакомство с деятельностью организации. Обязанности практиканта. Концепция предприятия. Составление календарного плана-графика работы практиканта в организации.		
		Сбор информации об организации. Составление описания организации. Координаты, структура организации, профиль деятельности, на каком рынке работает, история создания и развития; наиболее успешные менеджеры компании	18	
	ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и			Зачетное задание, отчет (письменный)

	общественного питания	Составление карты наблюдений.	30	
	ОПК-3 - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Инструменты самоорганизации менеджера: 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.		
	ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Составление SWOT-анализа для предприятия сферы услуг.	12	
Отчетный этап		Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	4	Отчет (письменный) Собеседование
		Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	4	

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 реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельно работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
УК-1 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	конспект	Зачетное задание	2	4,5	6,5
	Знакомство с деятельностью организации. Анализ основной и сопутствующей деятельности организации.	конспект	Отчет письменный	12	4,5	16,5
	Составление карты наблюдений, обработка полученных данных	конспект	Отчет письменный	12	4,5	16,5
	Составление SWOT-анализа для предприятия сферы услуг.	конспект	Отчет письменный	12	4,5	16,5
	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия.	конспект	Отчет письменный	12	4,5	16,5
	Подготовка заключительной конференции по итогам практики.	конспект	Зачетное задание	2	4,5	6,5
	Составление отчета.	Текст отчета	Отчет письменный	2	-	2
	Итого 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
УК-1 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5	Основной	Зачетное задание	текущий	устный	Зачетное задание
	Основной	Отчет письменный	промежуточный	письменный	Выступление с отчетом, обсуждение и дискуссия по дополнительным

					м вопросам по итогах практики
--	--	--	--	--	-------------------------------------

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*
УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
Базовый	Знает: - информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.	- не знает информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации;	знает одну из информационно-коммуникационных технологий, необходимых для поиска информации;	- хорошо знает ведущие информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации;	
	Умеет: - использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач	- частично использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации;	- использовать все существующие информационно-коммуникационные технологии для поиска информации;	-использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации;	
	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.	
Повышенный	Знает: - информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.				- информационно-коммуникационные технологии, необходимые для поиска информации; - методы сбора, анализа и обработки информации.
	Умеет:				- использовать

	- использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации; - выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач				информационно-коммуникационные 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.

ОПК-1 – способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Базовый	Знает: - современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания	- может привести примеры некоторых технологических новаций в индустрии гостеприимства	- современные технологические новации в индустрии гостеприимства;	- современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости;	
	Умеет: - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы	- определять потребность в технологических новациях;	- определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы	- определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства	

	гостеприимства и общественного питания; - осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - применять современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.		гостеприимства и общественного питания;	и общественного питания; - осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	
	Владеет: -навыками работы на ПК; - навыками работы с автоматизированными системами управления в гостиничных и ресторанных предприятиях; - способностью применять технологические новации в практической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- навыками работы на ПК.	- навыками работы на ПК; - навыками работы с автоматизированными системами управления в гостиничных предприятиях.	- навыками работы на ПК; - навыками работы с автоматизированными системами управления в гостиничных и ресторанных предприятиях.	

Повышенный	Знает: - современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.				Знает: - современные технологические новации в индустрии гостеприимства; - автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; - виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.
	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-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.				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-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и

					общественного питания.
	Владеет: -навыками работы на ПК; - навыками работы с автоматизированными системами управления в гостиничных и ресторанных предприятиях; - способностью применять технологические новации в практической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.				Владеет: -навыками работы на ПК; - навыками работы с автоматизированными системами управления в гостиничных и ресторанных предприятиях; - способностью применять технологические новации в практической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2 - способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: - цели и задачи управления структурными подразделениями и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	- цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	- цели и задачи управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования и организации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Умеет: - осуществлять контроль текущей деятельности одного из структурных	- осуществлять контроль текущей деятельности одного из структурных	-осуществлять контроль текущей деятельности одного из структурных	- осуществлять контроль текущей деятельности одного из структурных	

	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе; - контролировать обеспеченность смены одного из структурных подразделений материально-техническими, информационными и ресурсами.	подразделений;	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе;	подразделений, своевременно выявлять отклонения в их работе;	
	Владеет: - технологией обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; - владеет навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы).	- технологией обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;	- технологией обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;	технологией обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения;	
Повышенный	Знает: - цели и задачи управления структурными подразделениями и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основы планирования, организации и контроля деятельности				Знает: - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства

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

	стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.				- владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.
ОПК-3 – способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности					
Базовый	Знает: - основы деятельности гостиничного предприятия; - понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;	- основы деятельности гостиничного предприятия;	основы деятельности гостиничного предприятия; - понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства	- основы деятельности гостиничного предприятия; - понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;	
	Умеет: - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства;	- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;	- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	
	Владеет: - приемами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	- приемами оказания услуг в сфере гостеприимства;	- приемами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;	- приемами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	
Повышенный	Знает: - основы деятельности гостиничного предприятия; - понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - отечественные и международные				Знает: - основы деятельности гостиничного предприятия; - понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; -

	стандарты обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания.				отечественные и международные стандарты обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания.
	Умеет: - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания				Умеет: - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Владеет: - приемами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - навыками применения отечественных и международных стандартов, влияющих на качество процессов оказания услуг в				Владеет: - приемами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - навыками применения отечественных и международных стандартов,

	сфере гостеприимства и общественного питания.				влияющих на качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
ОПК- 5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности					
Базовый	Знает: - основу экономической деятельности предприятия; - основы формирования тарифной политики гостиничного предприятия; - процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;	- основу экономической деятельности предприятия;	- основу экономической деятельности предприятия; - основы формирования тарифной политики гостиничного предприятия;	- основу экономической деятельности предприятия; - основы формирования тарифной политики гостиничного предприятия; - процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;	
	Умеет: - выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;	- выполнять экономические расчеты по формированию гостиничного продукта	- выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;	- выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; - выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;	
	Владеет: - навыками проведения экономических расчетов; - навыками принятия эффективных решений в деятельности	- навыками расчета себестоимости гостиничной услуги или гостиничного продукта;	- навыками расчета себестоимости гостиничной услуги или гостиничного продукта; - навыками проведения экономических	- навыками расчета себестоимости гостиничной услуги или гостиничного продукта; - навыками проведения 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 ценообразова ния 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 гостеприимств а и общественног о питания; - выполнять сопоставлени е экономически х показателей и обосновано выбирать наиболее

	эффективное решение; - рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.				эффективное решение; - рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
	Владеет: - навыками проведения экономических расчетов; - навыками принятия эффективных решений в деятельности предприятий гостиничного бизнеса и общественного питания; - приемами планирования экономической деятельности предприятий индустрии гостеприимства				Владеет: - навыками проведения экономических расчетов; - навыками принятия эффективных решений в деятельности предприятий гостиничного бизнеса и общественного питания; - приемами планирования экономической деятельности предприятий индустрии гостеприимства

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)

Контролируемые 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)

Контролируемые 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	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)

Контролируемые 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	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 практики, 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)

с		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
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 задания, указанные в методическом пособии, в соответствии с индивидуальными заданиями и распределением часов в таблице раздела 7 данной программы практики.

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

При проверке заданий оцениваются:

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

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению 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.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 учебной исследовательской 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 – 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, обработка полученных данных	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
4	Изучение технологических новаций и современного программного обеспечения, применяемых на предприятиях индустрии гостеприимства КМВ.	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
5	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности и экономической эффективности гостиничного предприятия	1, 2	2 – 4	1	-
6	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
7	Составление отчета	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

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

13.1.1. Перечень основной литературы:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2014. - 168 с.
2. 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.