

Документ для электронной подписи  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 19.09.2023 15:01:47  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

\_\_\_\_\_ Т.А. Шебзухова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

**(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»  
Квалификация выпускника Бакалавр  
Форма обучения Очная  
Учебный план 2021  
Осуществляется во 2 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 ознакомительной 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 ознакомительной практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются:

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний об индустрии гостеприимства,
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи,
- формирование начальных умений и навыков научной и исследовательской деятельности.

### **2. Задачи практики**

- осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;
- соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;
- обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями;
- организовать систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценивать проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- сформировать первичные профессиональные умения и навыки, в том числе умения и навыки научно-исследовательской деятельности;
- охарактеризовать основы деятельности гостиничного предприятия.

### **3. Место практики в структуре образовательной программы**

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

Учебная ознакомительная практика логично связана с такими предшествующими дисциплинами, как «Командная работа и эффективные коммуникации», «Самоменеджмент», «Безопасность жизнедеятельности», «Введение в гостеприимство», «Стресс-менеджмент» в результате чего, к моменту выхода на практику студенты должны владеть основами знаний об индустрии гостеприимства, иметь представление о самоорганизации и самообразовании.

Учебная ознакомительная практика необходима для дальнейшего изучения дисциплин «Законодательство в гостиничном бизнесе», «Взаимодействие с клиентами», «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве», «Экономика гостиничного предприятия», «Основы туристской деятельности», «Индустрия гостеприимства», а также прохождения исследовательской практики.

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

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная.

Способ проведения практики: выездная / стационарная.

Форма проведения практики: непрерывно.

### **5. Место и время проведения практики**

Учебная ознакомительная практика проходит на базе кафедры туризма и гостиничного дела, предприятиях РФ и стран СНГ во 2-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-8   | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций                                                            |
| ОПК-4  | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                                          |
| ОПК-6  | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности                                           |
| ОПК-7  | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |

**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-8 способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | ознакомительные лекции, самостоятельная работа | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками сбора, анализа и обработки информации;</li> <li>- навыками составления и оформления отчета;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;</li> <li>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;</li> <li>- анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасной работы на предприятии;</li> <li>- современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</li> </ul> |
| ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать                                                                   |                                                | - продвижения услуг организаций сферы гостеприимства                                                                                                     | - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику рынка потребителей и конкурентов;</li> <li>- знает основы</li> </ul>                                                              |

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                                                                                                         |                                                                                                                      | и общественного питания;<br>- работы с различными Интернет-ресурсами;<br>- прогнозирование рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; | и общественного питания;<br>- осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>применять онлайн технологии с целью продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; | технологии продаж в индустрии гостеприимства;<br>- способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; |
| ОПК-6 способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности                                           | ознакомительные лекции, самостоятельная работа                                                                       | составление и оформление отчета                                                                                                                      | разбирается в нормативно-правовой документации в сфере гостиничного бизнеса;                                                                                                                                                                                       | знает нормативно-правовую документацию РФ и международные акты, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий                  |
| ОПК-7 способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | инструктаж по технике безопасности, практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа | готовностью к организации работы в соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности                                                      | обеспечить безопасность обслуживания потребителей в соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности                                                                                                                                                   | основы безопасности обслуживания потребителей на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности                |

### 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

| <b>Виды профессиональной деятельности и выпускника в соответствии с ОП*</b> | <b>Задачи профессиональной деятельности выпускника</b>                               | <b>Трудовые функции (в соответствии с профессиональным и стандартами)</b>          | <b>Вид работы студента на практике</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 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. Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений, сбор материалов. Экскурсии (общее знакомство с предприятиями индустрии гостеприимства. Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса. Практические занятия. | УК-8<br>ОПК-4<br>ОПК-6<br>ОПК-7                      |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                           |  |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | Установочная конференция<br>Постановка практических и исследовательских задач.<br>Подготовка методического обеспечения.<br>Инструктаж по технике безопасности.<br>Ознакомительные лекции. |  |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 7. Объем практики

Объем занятий: Итого 81 астр. ч., 3 з.е.

Продолжительность: 2 недели.

Дифференцированный зачет: 2 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-8 способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций                    | Установочная конференция                                                                               | 1            | Зачетное задание, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов |
|                          |                                                                                                                                                     | Постановка практических и исследовательских задач.                                                     | 1            |                                                                                                                         |
|                          |                                                                                                                                                     | Подготовка методического обеспечения                                                                   | 2            |                                                                                                                         |
|                          |                                                                                                                                                     | Инструктаж по технике безопасности                                                                     | 4            |                                                                                                                         |
| Основной этап            | ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Ознакомительные лекции                                                                                 |              | Зачетное задание, отчет (письменный)                                                                                    |
|                          |                                                                                                                                                     | Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития                    | 14           |                                                                                                                         |
|                          |                                                                                                                                                     | Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений сбор материалов | 14           |                                                                                                                         |
|                          |                                                                                                                                                     | Экскурсии (общее знакомство с предприятиями индустрии гостеприимства)                                  | 13           |                                                                                                                         |
|                          | ОПК-6 - способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права                                                | Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса                                           | 14           |                                                                                                                         |
|                          |                                                                                                                                                     | Изучение правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства           | 10           |                                                                                                                         |
| Отчетный этап            | при осуществлении профессиональной                                                                                                                  | Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и                                                      | 4            | Отчет (письменный)                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                        |   |               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|
|  | деятельности                                                                                                                                                                                    | систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета) |   | Собеседование |
|  | ОПК- 7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | 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

Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития.

Изучить документацию правового характера, регламентирующую деятельность отечественных и зарубежных гостиничных предприятий

Провести анкетирование различных категорий туристов, отдыхающих на КМВ с целью выявления их потребительских предпочтений

Изучить правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства

Заключение

Список используемых источников

Приложение (при необходимости)

### 10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности обучающегося                                           | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе |                                    |       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|
|                              |                                                                         |                                         |                              | СРС                      | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| УК-8<br>ОПК-4                | Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала | конспект                                | Зачетное задание             | 6                        | -                                  | 6     |
| ОПК-6                        | Инструктаж по технике безопасности                                      | конспект                                | Отчет письменный             | 2                        | -                                  | 2     |



|                           |                                                                                              |              |                  |           |          |           |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-----------|----------|-----------|
| ОПК-7                     | Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений       | конспект     | Отчет письменный | 14        | -        | 14        |
|                           | Экскурсии (общее знакомство с предприятиями индустрии гостеприимства)                        | конспект     | Отчет письменный | 13        |          | 13        |
|                           | Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса                                 | конспект     | Отчет письменный | 14        | -        | 14        |
|                           | Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития          | конспект     | Отчет письменный | 14        | -        | 14        |
|                           | Изучение правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства | конспект     | Отчет письменный | 10        | -        | 10        |
|                           | Подготовка заключительной конференции по итогам практики                                     | конспект     | Зачетное задание | 4         | -        | 4         |
|                           | Составление отчета                                                                           | Текст отчета | Отчет письменный | 4         | -        | 4         |
| <b>Итого за 2 семестр</b> |                                                                                              |              |                  | <b>81</b> | <b>-</b> | <b>81</b> |

### 11. Фонд оценочных средств по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещены в УМК ознакомительной 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 (№ темы) | Средства и технологии оценки | Тип контроля  | Вид контроля | Наименование оценочного средства |
|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------|
| УК-8<br>ОПК-4<br>ОПК-6<br>ОПК-7 | Основной                               | Зачетное задание             | текущий       | устный       | Зачетное задание                 |
|                                 | Основной                               | Отчет письменный             | промежуточный | письменный   | Отчет письменный                 |

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

| Уровни сформированности компетенций                                                                                                                  | Индикаторы                                                                                                                 | Дескрипторы                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      |                                                                                                                            | 2 балла                                                                                                                                         | 3 балла                                                                                                                                                                                          | 4 балла                                                                                                                                                                 | 5 баллов*                                                                                                           |
| ОПК-6 - способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |                                                                                                                            |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                     |
| Базовый                                                                                                                                              | Знает:<br>- правовые основы деятельности гостиничного предприятия;                                                         | - правовые основы деятельности гостиничного предприятия;                                                                                        | - знает правовые основы деятельности гостиничного предприятия в России и за рубежом;                                                                                                             | -знает международные нормативно-правовые акты в сфере гостиничной;                                                                                                      |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                      | Умеет:<br>- использовать полученные знания на практике;<br>- характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия; | - частично использовать полученные знания на практике;<br>-не умеет применять нормативно-правовые акты в деятельности гостиничного предприятия; | - использовать полученные знания на практике;<br>- применять один из российских законодательных актов Российской Федерации в деятельности гостиничного предприятия                               | - использовать полученные знания на практике;<br>- применять законодательств о Российской Федерации в деятельности гостиничных предприятий;                             |                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                      | Владеет:<br>- информацией правового характера в индустрии гостеприимства;<br>- навыками составления и оформления отчета.   | - не владеет информацией правового характера в индустрии гостеприимства;<br>- частично владеет навыками составления и оформления отчета.        | - удовлетво- рительно владеет ин- формацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимств а;<br>- удовлетвори- тельно владеет навыками составления и оформления отчета. | - хорошо владеет ин- формацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства;<br>- уверенно владеет навыками составления и оформления отчета. |                                                                                                                     |
| Повышенный                                                                                                                                           | знает:<br>- ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ;<br>- правовые основы деятельности            |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         | - ведущие предприятия индустрии гостеприимств а г. Пятигорска и КМВ;<br>- правовые основы деятельности гостиничного |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | гостиничного предприятия;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            | предприятия;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                           | <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания на практике;</li> <li>- исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ;</li> <li>- характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- осуществлять сбор, анализ и обработку информации правового характера в индустрии гостеприимства;</li> </ul> |                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания на практике;</li> <li>- исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ;</li> <li>- характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- осуществлять сбор, анализ и обработку информации правового характера в индустрии гостеприимства;</li> </ul> |
|                                                                                                                                           | <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства; об особенностях деятельности гостиничного предприятия в России и за рубежом;</li> <li>- навыками составления и оформления отчета.</li> </ul>                                                                                                               |                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            | <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства;</li> <li>- об особенностях деятельности гостиничного предприятия в России и за рубежом;</li> <li>- навыками составления и оформления отчета.</li> </ul>                                                                                      |
| <b>УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Базовый                                                                                                                                   | <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасной работы на предприятии;</li> <li>- основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- действия персонала при</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасной работы на предприятии;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасной работы на предприятии;</li> <li>- основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасной работы на предприятии;</li> <li>- основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- действия персонала при</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | возникновении чрезвычайных ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                      | возникновении чрезвычайных ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                        |
|            | Умеет:<br>- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;<br>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;<br>- применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нештатной ситуации; | - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности; | - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;<br>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;               | - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;<br>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;<br>- применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нештатной ситуации; |                                                                                                                                        |
|            | Владет:<br>- навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;<br>- приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности;<br>-навыками составления всех возможных сценариев криминальных действий;                    | - навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;                                 | -приемами, направленным и на выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;<br>- приемами, направленным и на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности; | -навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;<br>- приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности;<br>-навыками составления всех возможных сценариев криминальных                                |                                                                                                                                        |
| Повышенный | Знает:<br>-технику безопасной работы на предприятии;<br>- основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;<br>-действия персонала при                                                                                                                     |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                | Знает:<br>-технику безопасной работы на предприятии;<br>- основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;<br>-действия |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | возникновении чрезвычайных ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;<br>- комплекс технических средств безопасности отеля и способы их применения                                                                                                                                                                                               |  |  |  | персонала при возникновении чрезвычайных ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;<br>- комплекс технических средств безопасности отеля и способы их применения                                                                                                                                                                                 |
|  | Умеет:<br>- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;<br>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;<br>- применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нештатной ситуации;<br>- анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций. |  |  |  | Умеет:<br>- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;<br>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;<br>- применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нештатной ситуации;<br>- анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций. |
|  | Владет:<br>- навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;<br>- приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности;<br>- навыками составления всех                                                                                                                                         |  |  |  | Владет:<br>- навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля;<br>- приемами, направленным и на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности;<br>- навыками составления всех                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                            | возможных сценариев криминальных действий;<br>- комплексного оборудования гостиницы техническими средствами                                                                                                |                                                                                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  | всех возможных сценариев криминальных действий;<br>- комплексного оборудования гостиницы техническими средствами |
| <b>ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b> |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Базовый                                                                                                                                                    | Знает:<br>- специфику рынка потребителей и конкурентов;<br>- основы технологии продаж в индустрии гостеприимства;<br>- способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; | - специфику рынка потребителей и конкурентов;                                          | - специфику рынка потребителей и конкурентов;<br>- основы технологии продаж в индустрии гостеприимства;                                                  | - специфику рынка потребителей и конкурентов;<br>- основы технологии продаж в индустрии гостеприимства;<br>- способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; |                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                            | Умеет:<br>- проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;                       | - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;       | - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- осуществлять продажи услуг организаций сферы гостиничного бизнеса; | - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;                       |                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                            | Владет:<br>- навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- навыками работы с различными Интернет-ресурсами;<br>- приемами прогнозирования                      | - навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; | - навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- навыками работы с различными Интернет-ресурсами;             | - навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- навыками работы с различными Интернет-ресурсами;<br>- приемами прогнозирования                       |                                                                                                                  |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | рынка<br>гостиничных<br>услуг;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  | я рынка<br>гостиничных<br>услуг; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Повышенный | Знает:<br>- специфику<br>рынка<br>потребителей и<br>конкурентов;<br>- основы<br>технологии<br>продаж в<br>индустрии<br>гостеприимства;<br>- способы<br>продвижения<br>услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимства и<br>общественного<br>питания;<br>- основные<br>техники продаж<br>гостиничного<br>продукта;                                                                                            |  |  |                                  | Знает:<br>- специфику<br>рынка<br>потребителей и<br>конкурентов;<br>- основы<br>технологии<br>продаж в<br>индустрии<br>гостеприимств<br>а;<br>- способы<br>продвижения<br>услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимств<br>а и<br>общественного<br>питания;<br>- основные<br>техники<br>продаж<br>гостиничного<br>продукта;                                                                                                    |
|            | Умеет:<br>- проводить<br>мониторинг<br>рынка услуг<br>сферы<br>гостеприимства и<br>общественного<br>питания;<br>- осуществлять<br>продажи услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимства<br>и общественного<br>питания;<br>применять<br>онлайн<br>технологии<br>с целью<br>продвижения<br>услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимства и<br>общественного<br>питания, в том<br>числе в сети<br>Интернет; |  |  |                                  | Умеет:<br>- проводить<br>мониторинг<br>рынка услуг<br>сферы<br>гостеприимств<br>а и<br>общественного<br>питания;<br>-<br>осуществлять<br>продажи<br>услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимств<br>а и<br>общественног<br>о питания;<br>применять<br>онлайн<br>технологии<br>с целью<br>продвижения<br>услуг<br>организаций<br>сферы<br>гостеприимств<br>а и<br>общественного<br>питания, в том<br>числе в сети<br>Интернет; |
|            | Владеет:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |                                  | Владеет:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками работы с различными Интернет-ресурсами;</li> <li>- приемами прогнозирования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимств а и общественного питания;</li> <li>- навыками работы с различными Интернет-ресурсами;</li> <li>- приемами прогнозирования рынка услуг сферы гостеприимств а и общественного питания;</li> </ul> |
| <b>ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Базовый                                                                                                                                                                                               | Знает:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности;</li> <li>- основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности;</li> <li>- основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности;</li> <li>- основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                       | Умеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасные условия для проживания гостей в гостиницах;</li> <li>- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и</li> </ul>                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с одной категорией потребителей гостиничных услуг ;</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;</li> </ul>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;</li> <li>- легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий;</li> </ul>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|            | <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;</li> </ul>                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей гостиничных услуг;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Повышенный | <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности;</li> <li>- основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности;</li> <li>- основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  | а и<br>общественного<br>питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;</li> <li>- легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий;</li> <li>- осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.</li> </ul>                                                        |  |  |  | <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;</li> <li>- легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий;</li> <li>- осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.</li> </ul>                                                        |
|  | <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;</li> <li>- способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники</li> </ul> |  |  |  | <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;</li> <li>- способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники</li> </ul> |

### 11.3 Критерии оценивания компетенций

*Оценка «отлично»* выставляется студенту, если он знает ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, правовые основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии, особенности работы с различными группами потребителей гостиничных услуг. Умеет на высоком уровне использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. 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 он на должном уровне знает ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, хорошо знает основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии. Умеет использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, грамотно характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, осуществлять на должном уровне сбор, анализ и обработку информации. Хорошо владеет информацией об индустрии гостеприимства, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, уверенно владеет навыками составления и оформления отчета.

*Оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, если знает основные ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, удовлетворительно знает основы деятельности гостиничного предприятия, частично знает основы безопасной работы на предприятии. Умеет использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, удовлетворительно исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, частично характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, удовлетворительно осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Удовлетворительно владеет информацией об индустрии гостеприимства, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, владеет навыками составления и оформления отчета.

*Оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, если он знает основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии. Частично умеет использовать полученные знания на практике, не умеет развивать способности к самоорганизации и самообразованию, не умеет исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, не умеет характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия. Неуверенно владеет информацией об индустрии гостеприимства. неудовлетворительно владеет первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, частично владеет навыками составления и оформления отчета.

#### **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**

| <b>Рейтинговый балл</b> | <b>Оценка по 5-балльной системе</b> |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 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)*

| <b>Контролируемые компетенции или их части</b> |                                                                                                                                                                                          | <b>Формулировка задания</b> |                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Код компетенции</b>                         | <b>Формулировка</b>                                                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                                                   |
| ОПК-6                                          | - способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности                                           | Задание 1                   | Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса                                                                                                      |
| ОПК-4                                          | - способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                                          | Задание 2                   | Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений путем мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |
| УК-8                                           | - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;                                                           | Задание 3                   | Изучение существующих угроз для клиентов и персонала гостиницы                                                                                                    |
| ОПК-7                                          | - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Задание 4                   | Изучение правил охраны труда в гостиничных предприятиях                                                                                                           |

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

| <b>Контролируемые компетенции или их части</b> |                     | <b>Формулировка задания</b> |
|------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>Код компетенции</b>                         | <b>Формулировка</b> |                             |

|       |                                                                                                                                                                                          |           |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-6 | способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности                                             | Задание 1 | Изучите документацию правового характера, регламентирующую деятельность отечественных и зарубежных гостиничных предприятий.                                                                                                                        |
| ОПК-4 | способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                                            | Задание 2 | Проанализируйте рынок гостиничных и ресторанных услуг региона КМВ, выявите наиболее значимые проблемы и определите перспективы развития отдельных сегментов рынка, либо развитие рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания в целом. |
| УК-8  | - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;                                                           | Задание 3 | Анализ мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса (на примере конкретного предприятия)                                                                                                                                         |
| ОПК-7 | - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Задание 4 | Описать процедуру проведения вводного и текущего инструктажа персонала                                                                                                                                                                             |

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

| Контролируемые компетенции или их части |                                                                                                                                               | Формулировка задания |                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код компетенции                         | Формулировка                                                                                                                                  |                      |                                                                                                                          |
| ОПК-6                                   | способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности  | Задание 1            | Выявить проблемы российского законодательства в сфере гостиничного бизнеса                                               |
| ОПК-4                                   | способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Задание 2            | Провести анкетирование различных категорий туристов, отдыхающих на КМВ с целью выявления их потребительских предпочтений |

|       |                                                                                                                                                                                          |           |                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-8  | - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;                                                           | Задание 3 | Разработать инструкцию действий сотрудников гостиницы в случае возникновения пожара          |
| ОПК-7 | - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Задание 4 | Разработать комплекс мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы. |

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

| Контролируемые компетенции или их части |                                                                                                                                                                                          | Формулировка задания |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код компетенции                         | Формулировка                                                                                                                                                                             |                      |                                                                                                                                   |
| ОПК-6                                   | способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности                                             | Задание 1            | Указать причины, препятствующие совершенствованию и выходу на европейский уровень развития индустрии гостеприимства в регионе КМВ |
| ОПК-4                                   | способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                                            | Задание 2            | Проанализируйте производственные ситуации, собранные в результате анкетирования и предложите свои пути выхода из них              |
| УК-8                                    | - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;                                                           | Задание 3            | Разработать комплекс мероприятий по безопасности в гостинице на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).               |
| ОПК-7                                   | - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Задание 4            | Разработать предложения по профилактике предотвращения хищений в гостинице                                                        |

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

Процедура прохождения ознакомительной 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-8, ОПК- 4; ОПК-6, ОПК-7. 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 ознакомительной 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 ознакомительной практики (материалы размещены на сайте [www.pfnctu.ru](http://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 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     | Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений       | 1, 2                                             | 1 – 4          | 1            | 1 – 4            |
| 3     | Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса                                 | 1, 2                                             | 2 – 4          | 1            | -                |
| 4     | Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития          | 1, 2                                             | 2-4            | 1            | -                |
| 5     | Изучение правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства | 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 ознакомительной 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](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. [www.window.edu.ru](http://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.