

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского государственного автономного образовательного учреждения
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:43:53

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 заочная

Учебный план 2021

Осуществляется во 2 семестре

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

Программа учебной 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	- навыками сбора, анализа и обработки информации; - навыками составления и оформления отчета;	- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; - анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций.	- технику безопасной работы на предприятии; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.
ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать		- продвижения услуг организаций сферы гостеприимства	- проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства	- специфику рынка потребителей и конкурентов; - знает основы

продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания		и общественного питания; - работы с различными Интернет-ресурсами; - прогнозирование рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;	и общественного питания; - осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять онлайн технологии с целью продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет;	технологии продаж в индустрии гостеприимства; - 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

Виды профессиональной деятельности и выпускника в соответствии с ОП*	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональным и стандартами)	Вид работы студента на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)
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 ОПК-4 ОПК-6 ОПК-7

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

7. Объем практики

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

Продолжительность: 2 недели.

Дифференцированный зачет: 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 Постановка практических и исследовательских задач.	1	Зачетное задание, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Подготовка методического обеспечения	1	
		Инструктаж по технике безопасности	2	
		Ознакомительные лекции	4	
Основной этап	ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития	14	Зачетное задание, отчет (письменный)
		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 преподавателями	Всего
УК-8 ОПК-4 ОПК-6	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	конспект	Зачетное задание	6	-	6
	Инструктаж по технике безопасности	конспект	Отчет письменный	2	-	2
	Изучение основных	конспект	Отчет	14	-	14

ОПК-7	категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений		письменный			
	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
Итого за 2 семестр				81	-	81

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 ОПК-4 ОПК-6 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: - 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: - использовать полученные знания на практике; - характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия;	- частично использовать полученные знания на практике; -не умеет применять нормативно-правовые акты в деятельности гостиничного предприятия;	- использовать полученные знания на практике; - применять один из российских законодательных актов Российской Федерации в деятельности гостиничного предприятия	- использовать полученные знания на практике; - применять законодательств о Российской Федерации в деятельности гостиничных предприятий;	
	Владеет: - информацией правового характера в индустрии гостеприимства; - навыками составления и оформления отчета.	- не владеет информацией правового характера в индустрии гостеприимства; - частично владеет навыками составления и оформления отчета.	- удовлетво- рительно владеет ин- формацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимств а; - удовлетворите льно владеет навыками составления и оформления отчета.	- хорошо владеет ин- формацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства; - уверенно владеет навыками составления и оформления отчета.	
Повышенный	знает: - ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ; - правовые основы деятельности гостиничного предприятия;				- ведущие предприятия индустрии гостеприимств а г. Пятигорска и КМВ; - правовые основы деятельности гостиничного предприятия;

	умеет: - использовать полученные знания на практике; - исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ; - характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия; - осуществлять сбор, анализ и обработку информации правового характера в индустрии гостеприимства;				- использовать полученные знания на практике; - исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ; - характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия; - осуществлять сбор, анализ и обработку информации правового характера в индустрии гостеприимства;
	владеет: - информацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства; об особенностях деятельности гостиничного предприятия в России и за рубежом; - навыками составления и оформления отчета.				владеет: - информацией о правовых аспектах организации деятельности в индустрии гостеприимства; - об особенностях деятельности гостиничного предприятия в России и за рубежом; - навыками составления и оформления отчета.
УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций					
Базовый	Знает: - технику безопасной работы на предприятии; - основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия; - действия персонала при возникновении чрезвычайных	- технику безопасной работы на предприятии;	- технику безопасной работы на предприятии; - основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия;	- технику безопасной работы на предприятии; - основы безопасности жизнедеятельности гостиничного предприятия; - действия персонала при возникновении чрезвычайных	

	ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;			ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса;	
	Умеет: - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональн ой деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; - применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нештатной ситуации;	- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональ ной деятельности;	- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональ ной деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;	- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональн ой деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; - применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующе й штатной ситуации;	
	Владеет: - навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля; - приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности; -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; - приемами, направленным и на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности;	-навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля; - приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности; -навыками составления всех возможных сценариев криминальных	
Повышенный	Знает: -технику безопасной работы на предприятии; - основы безопасности жизнедеятельност и гостиничного предприятия; -действия персонала при возникновении чрезвычайных				Знает: -технику безопасной работы на предприятии; - основы безопасности жизнедеятельн ости гостиничного предприятия; -действия персонала при возникновении

	ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса; - комплекс технических средств безопасности отеля и способы их применения				чрезвычайных ситуаций в предприятиях гостиничного бизнеса; - комплекс технических средств безопасности отеля и способы их применения
	Умеет: - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональ ной деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; - применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующей нштатной ситуации; - анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций.				Умеет: - выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональ ной деятельности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; - применить конкретную инструкцию по действиям в соответствующ ей нштатной ситуации; - анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций.
	Владеет: - навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля; - приемами, направленными на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности; -навыками составления всех возможных сценариев				Владеет: - навыками выявления наиболее уязвимых зон и опасных мест отеля; - приемами, направленным и на выявление возможных причин нарушения экологической безопасности; -навыками составления всех возможных

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

	услуг;			услуг;	
Повышенный	Знает: - специфику рынка потребителей и конкурентов; - основы технологии продаж в индустрии гостеприимства; - способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные техники продаж гостиничного продукта;				Знает: - специфику рынка потребителей и конкурентов; - основы технологии продаж в индустрии гостеприимства; - способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основные техники продаж гостиничного продукта;
	Умеет: - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять онлайн технологии с целью продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет;				Умеет: - проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять онлайн технологии с целью продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет;
	Владеет: - навыками продвижения				Владеет: - навыками продвижения

	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы с различными Интернет-ресурсами; - приемами прогнозирования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;				услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы с различными Интернет-ресурсами; - приемами прогнозирования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;
ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности					
Базовый	Знает: - специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; - основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности.	- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; - основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства	- специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; - основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	
	Умеет: - обеспечивать безопасные условия для проживания гостей в гостиницах; -обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- работать с одной категорией потребителей гостиничных услуг ;	- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения;	- работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий;	

	- обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности				
	Владеет: - приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;	- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей гостиничных услуг;	- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	- приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности;	
Повышенный	Знает: - специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; - основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.				Знает: - специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; - основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного

					питания.
	Умеет: - работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий; - осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.				Умеет: - работать с различными категориями потребителей гостиничных услуг, выявлять их потребности и предпочтения; - легко устанавливать контакт с различными категориями клиентов гостиничных предприятий; - осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.
	Владеет: - приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности; - способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники				Владеет: - приемами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками по организации условий труда в соответствии с правилами безопасности; - способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники

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

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
------------------	------------------------------

88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
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)

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	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	Задание 4	Разработать комплекс мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы.

	техники безопасности		
--	----------------------	--	--

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 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	Дополни- тельная	Методи- ческая	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	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

	запросов и предпочтений				
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 Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

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

Специальное программное обеспечение и информационные справочные системы не требуются

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

Учебные лаборатории, компьютеры с выходом в Интернет.