

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 13.05.2023 13:37:51  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет \_\_\_\_\_ экономики и сервиса

Кафедра \_\_\_\_\_ маркетинга, сервиса и туризма



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

экономики и сервиса

С. К. Енугова

2024 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

2021 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ Б2.О.02(П) Преддипломная практика

по направлению подготовки

магистров \_\_\_\_\_ 43.04.03 Гостиничное дело

программа магистратуры \_\_\_\_\_ Гостиничная деятельность

квалификация выпускника \_\_\_\_\_ магистр

форма обучения \_\_\_\_\_ очная, заочная

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2021

Рабочая программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

Доцент, доцент, канд. экон. наук  
(должность, ученое звание, степень)



(подпись)

Калашникова С.В.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры маркетинга, сервиса и туризма  
(наименование кафедры)  
протокол № \_\_\_\_\_ от «24»августа 2021 г.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Кумпилова А.Р.

(Ф.И.О.)

«24» августа 2021 г.

Руководитель магистерской программы



(подпись)

Кумпилова А.Р.

(Ф.И.О.)

## **1. Цель и задачи производственной (преддипломной) практики**

Завершающим этапом формирования знаний, умений и навыков магистров в области гостиничной деятельности является написание магистерской диссертации, основанной на использовании материалов, полученных в рамках практической профессиональной подготовки – преддипломной практики.

Целью преддипломной практики по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело магистерской программы «Гостиничная деятельность» является получение комплексного представления о работе предприятий, работающих в индустрии гостеприимства, как о целостной системе; применение углубленных практических навыков работы в одном из выбранных магистрантом предприятий гостиничного бизнеса; адаптация к рынку труда по профилю подготовки; подготовка магистранта к выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Задачами прохождения практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия индустрии гостеприимства;
- получение целостного представления о работе предприятия, работающего в индустрии гостеприимства посредством изучения функционального взаимодействия подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения ознакомительной, учебной и производственных практик;
- получение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятия, деятельность которых изучалась;
- изучение практических методов анализа и организации работы специалистов того или иного подразделения предприятий сферы гостеприимства и возможности их оптимизации на основе полученных теоретических знаний;
- участие в организационно-массовых мероприятиях и развитие практики делового общения со специалистами и руководителями базы практики;
- выявление проблем, имеющих место на предприятиях индустрии гостеприимства;
- подготовка практического и аналитического материала для выполнения магистерской диссертации.

В процессе практики магистры находятся на рабочих местах и выполняют работу в соответствии с программой практики. Магистры могут быть зачислены на вакантные оплачиваемые должности. Однако это не освобождает их от выполнения требований, предъявляемых программой практики.

## **2. Место практики в структуре образовательной программы. Форма и способ проведения практики**

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, производственная (преддипломная) практика входит в БЛОК 2 «Практики», в полном объеме относится к его обязательной части и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную подготовку обучающихся.

Преддипломная практика базируется на освоении дисциплин БЛОКА 1, сформированных в процессе их реализации компетенциях. Ей предшествует изучение обучающимися таких дисциплин как: «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства», «Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста», «Иностранный язык делового и профессионального общения», «Организация образовательной деятельности и методика преподавания

дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме», «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «История развития индустрии гостеприимства» «Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе», дисциплин «Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж» и др.

Знания, умения и навыки обучающегося, приобретенные в результате изучения указанных частей образовательной программы необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы, подготовке и успешной защите выпускной квалификационной работы.

## **2.2. Форма проведения производственной (преддипломной) практики**

Производственная практика проходит в дискретной форме.

Тип производственной практики: научно-исследовательская работа.

Местом проведения практики могут являться образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства, научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства, организации сферы гостеприимства (гостиницы и другие средства размещения), органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства.

## **2.3. Способ проведения производственной (преддипломной) практики**

Способ проведения преддипломной практики: стационарная.

Возможна реализация производственной (преддипломной) практики с применением технологий электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций:

### **Универсальные компетенции:**

**УК-1.Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий**

Индикаторы достижения компетенции:

УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;

УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.

**УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла**

Индикаторы достижения компетенции:

УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;

УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и

возможные сферы их применения;

УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

**УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

Индикаторы достижения компетенции:

УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели;

УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений;

УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.

**УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия**

Индикаторы достижения компетенции:

УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке;

УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык;

УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.

**УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия**

Индикаторы достижения компетенции:

УК – 5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии;

УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп;

УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

**УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки**

Индикаторы достижения компетенции:

УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует;

УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки;

УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

**Общепрофессиональные компетенции:**

**ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;

ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

**ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии**

## **научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.

## **ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.

## **Профессиональные компетенции, установленные ВУЗом:**

### **ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства.

### **ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.

### **ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов)

организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

**ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.

#### 4. Объем производственной (преддипломной) практики

Форма обучения	Семестр обучения	Общая трудоемкость практики			Форма контроля
		в неделях	в зачетных единицах	в академических часах	
ОФО	4 семестр	6	9	324	ЗаО
ЗФО	3 курс	6	9	324	ЗаО

#### 5. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Бюджет времени (недели, дни)
1.	Подготовительный	Организационное собрание. Ознакомительные лекции. Инструктаж по общим вопросам. Составление плана выпускной квалификационной работы. <b>Трудоемкость (ОФО):</b> всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 0,5 часа (0,01 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 26,5 часа (0,73 з.е.). <b>Трудоемкость (ЗФО):</b> всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 1,25 часа (0,03 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 25,75 часов (0,72 з.е.).	3 дня
2.	Исследовательский	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов, предусмотренных заданием на преддипломную практику, сбор материала. <b>Трудоемкость (ОФО):</b> всего 216 часов (6 з.е.). Из них 4,44 часа (0,12 з.е.) под руководством преподавателя.	4 недели

		Самостоятельная подготовка обучающихся 211,56 часа (5,88 з.е.). <b>Трудоемкость (ЗФО):</b> всего 216 часов (6 з.е.). Из них 10 часов (0,28 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 206 часа (5,72 з.е.).	
3.	Аналитический	Изучение, обработка, анализ и систематизация собранного материала согласно заданию на преддипломную практику. <b>Трудоемкость (ОФО):</b> всего 54 часа (1,5 з.е.). Из них 1,11 часа (0,03 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 52,89 часа (1,47 з.е.). <b>Трудоемкость (ЗФО):</b> всего 54 часа (1,5 з.е.). Из них 2,5 часа (0,07 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 51,5 часа (0,43 з.е.).	6 дней
4.	Заключительный	Составление отчета о проделанной работе. Сдача отчетных документов по практике и защита отчета. <b>Трудоемкость (ОФО):</b> всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 0,5 часа (0,01 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 26,5 часов (0,74 з.е.). <b>Трудоемкость (ЗФО):</b> всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 1,25 часа (0,03 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 21,75 часа (0,6 з.е.). Контроль 4 часа (0,11 з.е.).	3 дня
Итого		324/9 з.е.	6 недель

## 6. Формы отчетности по производственной (преддипломной) практике

Форма отчетности по итогам практики – составление отчета. Формой промежуточной аттестации преддипломной практики при защите отчета являются зачет с оценкой для всех форм обучения. Проведение аттестации осуществляется после окончания практики в соответствии с графиком защиты отчетов.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

#### 7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции	Наименование дисциплин и практик формирующих компетенции в процессе освоения ОП
--------------------------------	---

(согласно учебному плану)	
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	
1	Ознакомительная практика
2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	Организационно-управленческая практика
3	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
1	Ознакомительная практика
2	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	Гостиничный девелопмент
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимств
1	Ознакомительная практика
2	Организационно-управленческая практика
3	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства

1	Иностранный язык делового и профессионального общения
1	Ознакомительная практика
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	История развития индустрии гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Ознакомительная практика
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания

2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
3	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
2	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

	работы
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Ознакомительная практика
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Ознакомительная практика
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства

1	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	Управление доходами в гостиничном бизнесе
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	Организационно-управленческая практика
3	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
2	Организационно-управленческая практика
3	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	Управление доходами в гостиничном бизнесе
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
<b>4</b>	<b>Преддипломная практика</b>
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
---	---

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (курс согласно учебному плану)	Наименование дисциплин и практик формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	
1	Организационно-управленческая практика
1	Ознакомительная практика
2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
1	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
1	Ознакомительная практика
1	Организационно-управленческая практика
2	Гостиничный девелопмент
2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	Ознакомительная практика
1	Организационно-управленческая практика
2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>

3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	Ознакомительная практика
1	Иностраный язык делового и профессионального общения
1	Организационно-управленческая практика
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	Организационно-управленческая практика
1	История развития индустрии гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Ознакомительная практика
1	Организационно-управленческая практика
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения	

и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Ознакомительная практика
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	Ознакомительная практика
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
1	Ознакомительная практика
1	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания

2	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Ознакомительная практика
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	Ознакомительная практика
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
1	Организационно-управленческая практика
2	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Организационно-управленческая практика
2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
2	Управление доходами в гостиничном бизнесе
2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3.Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Организационно-управленческая практика
2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
1	Организационно-управленческая практика
2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
2	Управление доходами в гостиничном бизнесе
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
<b>3</b>	<b>Преддипломная практика</b>
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p><b>УК-1.Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:            УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;            УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;            УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.</p>					
<p><b>Знать:</b> принципы применения системного подхода в организации гостиничной деятельности, методы стратегического планирования профессиональной деятельности.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<p><b>Уметь:</b> применять системный подход к организации туристкой деятельности, разрешению проблемных ситуаций и выработке стратегии действий.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> навыками критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:            УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;            УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения;</p>					

УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

<p><b>Знать:</b> принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе; содержание фаз жизненного цикла проекта, функции и подсистемы, методы управления проектами; порядок разработки и специфику реализации проектов; критерии оценки результатов проектной деятельности.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p><b>Уметь:</b> разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы; формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; разрабатывать план реализации проекта; планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменяемости; планировать последовательность шагов для достижения результата деятельности; определять критерии количественной и качественной оценки исполнения проекта критически оценивать знания в области проектной деятельности в профессиональной сфере.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы; навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

**УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения**

<p><b>поставленной цели</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений;</p> <p>УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.</p>					
<p><b>Знать:</b> принципы выработки стратегии командной работы, организации отбора членов команды, организации работы членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений для достижения поставленной цели; способы разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<p><b>Уметь:</b> организовывать, мотивировать и руководить работой команды, вырабатывать командную стратегию, создавать рабочую атмосферу для достижения поставленной цели.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> способностью к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке;</p> <p>УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык;</p> <p>УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.</p>					

<p><b>Знать:</b> основы современного русского языка и культуры речи, основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации; лексический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p><b>Уметь:</b> использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; использовать знание иностранного языка для осуществления профессиональной коммуникации.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, как на государственном, так и на иностранном языке; готовностью к общению в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности для академического и профессионального взаимодействия.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

**УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия**

Индикаторы достижения компетенции:

УК – 5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии;

УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного

<p>сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп;</p> <p><b>УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</b></p>					
<p><b>Знать:</b> национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные принципы межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Уметь:</b> соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; создавать благоприятную среду для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	
<p><b>Владеть:</b> навыками создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p><b>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует;</p> <p>УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки;</p> <p>УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.</p>					
<p><b>Знать:</b> теоретико-методологические основы самооценки, саморазвития, самореализации; направления и источники саморазвития и самореализации; способы самоорганизации собственной деятельности и ее совершенствования.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	

<b>Уметь:</b> определять личностные и профессиональные приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, планировать, контролировать, оценивать собственную деятельность в решении задач саморазвития и самореализации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Владеть:</b> навыками осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;</p> <p>ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<b>Знать:</b> методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Уметь:</b> определять меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций размещения и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками работы с основными программными продуктами профессиональной сфере.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение	

			допускаются пробелы	навыков	
<p><b>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<p><b>Знать:</b> направления деятельности по реализации системы стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<p><b>Уметь:</b> использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> навыками осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>					

<p><b>Знать:</b> критерии оценки качества услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основанные на требованиях нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p><b>Уметь:</b> разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества; оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками разработки и внедрения системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формулирования и внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества; оценивания качества оказания услуг в сфере гостеприимства и</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения.					
<p><b>ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<b>Знать:</b> основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Уметь:</b> разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулировать основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; понимать технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельности организаций сферы	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение	

гостеприимства и общественного питания; применения и внедрения технологий маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулирования основных направлений работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.			допускаются пробелы	навыков	
<p><b>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<b>Знать:</b> основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, выявлению приоритетных направлений его деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Уметь:</b> оценивать эффективность принимаемых управленческих решений; определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	

гостеприимства и общественного питания.			пробелы		
<p><b>ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.</p>					
<b>Знать:</b> подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Уметь:</b> представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p>					
<b>Знать:</b> виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные систематические знания	

отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм.			знания		Разделы отчета, дневник, зачет
<b>Уметь:</b> планировать результаты обучения, проводить промежуточный и итоговый контроль знаний обучающихся.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> умением осуществлять практическую педагогическую деятельность в двух ее формах: учебной и воспитательной.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;</p> <p>ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства.</p>					

<p><b>Знать:</b> теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; основы риск-менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию гостиничного предприятия; теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p><b>Уметь:</b> проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия; выявлять стратегические проблемы развития гостиничных предприятий и разрабатывать меры по их устранению; планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками выявления проблемы развития гостиничного предприятия; методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного предприятия; навыками</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

<p>гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; навыками прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия, оценки полученных результатов.</p>					
<p><b>ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</b>  Индикаторы достижения компетенции:  ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства;  ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства;  ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.</p>					
<p><b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; технологию организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; методы оценки экономических последствий и эффективности управленческих решений, принципы разработки и плана реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Уметь:</b> формулировать миссию и цели развития гостиничного предприятия; разрабатывать концепции и планы реализации стратегии и концепции развития предприятий сферы гостеприимства,</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений; организовывать сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.					
<b>Владеть:</b> методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного предприятия; методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; навыками оценки экономических последствий и эффективности управленческих решений по выбору концепции, разработки и плана реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<b>Знать:</b> современные инновационные технологии и информационно-коммуникативные инновации; особенности применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

<p><b>Уметь:</b> использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания; руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Разделы отчета, дневник, зачет
<p><b>Владеть:</b> навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного предприятия; навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p><b>ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p>					
<p><b>Знать:</b> технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; основы стратегического менеджмента и маркетинга; область применения и роль информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	

<p><b>Уметь:</b> использовать информационные технологии при разработке и внедрении маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять реализацию стратегии гостиничного предприятия, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих устойчивое развитие.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; навыками разработки и внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных технологий.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

**7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Контролируемые компетенции	Комплект заданий, позволяющий оценить уровень знаний, умений и навыков
1.	Подготовительный	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6	Изучить рабочую программу практики и методические рекомендации по ее прохождению. Пройти вводный инструктаж руководителя практики по охране труда, правилам техники безопасности на рабочем месте и правила корпоративной и организационной культуры. Получить индивидуальное задание на практику. Составить план выпускной квалификационной работы. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике
2	Исследовательский	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов, предусмотренных заданием на преддипломную практику, сбор материала. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике
3	Аналитический	ОПК-6 ОПК-7 ПКУВ-1	Изучение, обработка, анализ и систематизация собранного материала согласно заданию на преддипломную практику. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.
4.	Заключительный	ПКУВ-2 ПКУВ-3 ПКУВ-4	Подготовить отчетную документацию к защите, получить характеристику руководителя практики от организации. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Текущий контроль прохождения производственной (преддипломной) практики обеспечивает оценивание хода прохождения практики и производится в форме консультаций с руководителем практики от кафедры.

Промежуточный контроль по окончании практики производится в форме защиты отчета по практике комиссии, назначенной заведующим кафедрой в виде доклада о результатах прохождения практики.

По окончании производственной (преддипломной) практики сдается отчет с выполненным заданием на практику. Отчет, подписанный непосредственно

руководителем практики от предприятия, учреждения, организации, должен включать сведения: о конкретно выполненной студентом работе в период практики; выполнении всех заданий в соответствии с программой практики.

Кроме того, руководителем практики от предприятия, учреждения, организации, дается характеристика студента, в которой он отмечает выполнение студентом программы практики, его отношение к труду, умение и способность находить контакт с сотрудниками предприятия, инициатива, деловитость, а также отмечается уровень подготовки студента в ВУЗе.

На протяжении всего периода работы на предприятии студенты должны в соответствии с заданием собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по практике своим руководителям.

В отчете по практике отражается проделанная студентом работа по всестороннему изучению деятельности предприятия индустрии гостеприимства, на котором он проходил практику. К отчету прилагаются копии документов, раскрывающих содержание и форму всех технологических операций, выполняемых на данном предприятии индустрии гостеприимства. Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных видах деятельности базового предприятия.

Отчет по производственной (преддипломной) практике должен включать следующие разделы:

- титульный лист;
- задание по преддипломной практике;
- содержание работы с указанием страниц начала разделов и подразделов;
- введение;
- разделы основной части;
- заключение по результатам собранного практического материала;
- список использованных источников;
- приложения (если таковые имеются).

Отчет должен быть грамотно написан и правильно оформлен. Он должен быть выполнен на компьютере на одной стороне листа формата А4, с соблюдением следующих полей: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см. Размер абзацного отступа – 5 знаков. Общий объем отчета не менее 30 страниц машинописного текста через полтора интервала, шрифт 14, Times New Roman. Страницы отчета должны быть пронумерованы в правом верхнем углу. Задание на практику не включается в общую нумерацию страниц.

Каждый раздел отчета должен иметь порядковый номер и заголовок, располагаемые по ширине и выделенные полужирным шрифтом. В пределах каждого раздела выделяются подразделы в соответствии с программой практики. Каждая глава отчета, а также введение, заключение, список использованных источников и приложения должны начинаться с новой страницы.

Список используемых источников должен содержать перечень литературных источников, правовых актов, источников статистических данных и иных опубликованных документов и материалов, использованных при выполнении работы по практике. Каждому источнику присваивается порядковый номер, и приводятся его выходные данные. Количество источников должно быть не менее 30.

Приложения включают в пронумерованном порядке те формы и таблицы, которые не вошли в основной текст отчета по практике. По тексту отчета на них делаются ссылки. Отчет по учебной практике оформляется и сдается на кафедру.

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией. По окончании практики не позднее, чем за неделю до назначенной даты его защиты, студент-практикант должен сдать на проверку руководителю отчет. День и время защиты отчета по практике устанавливаются с учетом графика учебного процесса. Прием отчета по практике осуществляется членами комиссии,

назначенной заведующим кафедрой из числа преподавателей кафедры. Комиссия аттестует студента на основании письменного отчета и характеристики руководителя практики от предприятия. Оценка выставляется с учетом фактического выполнения программы и заданий практики, содержания и правильности оформления отчета, ответов на вопросы в ходе защиты отчета. По итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет с оценкой («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») для обучающихся всех форм обучения. При оценке итогов работы студента на практике принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения, организации.

Не оформивший документы на прохождение практики и не прошедший практику студент, к защите отчета не допускается.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Не выполненная программа практики без уважительной причины или неудовлетворительная оценка считаются академической задолженностью студента.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература**

1. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1034526>

2. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Дмитриева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 352 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1074809>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2019. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Генкин, Б. М. Мотивация и организация эффективной работы (теория и практика) [Электронный ресурс]: монография / Генкин Б. М. - Москва: Юр.Норма, ИНФРА-М, 2018. - 352 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/952147>

5. Ковалева, М. А. Основы самоорганизации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.А. Ковалева, В.В. Нюрнберг, Л.Д. Филиогло. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 358 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003413>

6. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 204 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

### **б) дополнительная литература**

1. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 301 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013991>

2. Методические указания по прохождению производственной практики (тип производственной практики: преддипломная) [Электронный ресурс]: для всех форм обучения, по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело. Программа магистратуры Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 43 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054308>

2. Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг

[Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/561271>  
 3. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

**в) информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

1. Все о туризме. Туристическая библиотека. [Электронный ресурс] - Режим доступа: [http://tourlib.net/books\\_tourism/](http://tourlib.net/books_tourism/)
2. Федеральное агентство по туризму РФ [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.russiatourism.ru>.
3. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru>
4. Ассоциация «Турпомощь» – объединение туроператоров в сфере выездного туризма [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://tourpom.ru/page/>
5. Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/>
6. Информация по ресторанному и гостиничному бизнесу [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://www.foodserviceworld.com>
7. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
8. Справочно-правовая система Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации;
- контролировать результаты обучения;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой практики;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

**9.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

<b>Наименование программного обеспечения, производитель</b>	<b>Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)</b>
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
K-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

**9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

#### 10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177. Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.  Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.  Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite

	15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.	Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
--	---	--

Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся в соответствии с нозологией и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. Инвалид или лицо с ОВЗ предоставляют рекомендации медико-социальной экспертизы, индивидуальную программу реабилитации при приеме на обучение в университет по своему усмотрению.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимися-инвалидами и лицами с ОВЗ трудовых функций. Учет индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ может быть отражен в индивидуальном задании на практику. Места проведения практик для лиц с ОВЗ и инвалидов должны быть оснащены необходимым оборудованием в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО «МГТУ».

