

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.01.2023 11:56:04
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 _____



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ Б2.В.02(П) Проектно-технологическая практика тип практики

по направлению подготовки

бакалавров/магистров _____ 43.03.03 Гостиничная деятельность _____

по профилю подготовки _____ Гостиничная деятельность _____

квалификация выпускника бакалавр _____

форма обучения _____ очная/заочная _____

год начала подготовки _____ 2019 _____

Рабочая программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

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

Калаш
(подпись)

Калашникова С.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

протокол № 9 от «15» мая 20 19 г.

Заведующий кафедрой

«15» мая 20 19 г.

Ильин
(подпись)

Ильин
(расшифровка подписи)

1. Цель и задачи производственной (проектно-технологической) практики

Целями прохождения производственной (проектно-технологической) практики по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность» являются профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг специализированных средств размещения для временного проживания туристов; интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций.

Задачами производственной (проектно-технологической) практики являются:

- использование различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- выявление факторов, влияющих на экономику гостиничного предприятия и показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- оценка результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;
- планирование эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций;
- развитие способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- освоение проектирования системы управления качеством гостиничного продукта на основе обеспечения его высокого качества (комфортности, надежности) на различных этапах формирования и предоставления;
- развитие способности к межкультурным коммуникациям в гостиничной индустрии;
- экономическое обоснование и принятие управленческих решений в экономической сфере на основе их ресурсного обеспечения с учетом оптимальной инфраструктуры обслуживания и мотивации к профессиональной деятельности в сфере гостеприимства;
- использование методов научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;
- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;
- изучение социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях.

Проектно-технологическая практика обучающегося предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у обучающихся способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умений объективной оценки научной информации, свободы научного поиска и стремления к применению полученных знаний в гостиничной сфере.

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата. Форма и способ проведения практики

2.1. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), производственная (проектно-технологическая) практика входит в обязательную часть БЛОКА 2 «Практики» и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение профессиональных умений и опыта

профессиональной деятельности обучающихся.

Производственная (проектно-технологическая) практика базируется на освоении дисциплин БЛОКА 1, сформированных в процессе их реализации компетенциях. Ей предшествует изучение обучающимися таких дисциплин как: «История», «Философия», «Информатика», «Иностранный язык», «Социология», «Основы социального государства», «Математика», «Макроэкономика», «Экскурсионная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Культурология», «Экология», «Сервисная деятельность», «История развития индустрии гостеприимства», «Разработка и внедрение гостиничного продукта» и др.

Знания и навыки обучающегося, приобретенные в результате изучения указанных частей ООП необходимы при прохождении производственной практики. Сформированные в процессе данной практики знания, умения и навыки послужат основой для изучения дисциплин «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Современные компьютерные технологии в гостеприимстве», «Диагностика и анализ деятельности гостиничного предприятия», «Управление персоналом», «Современный рынок гостиничных услуг» и других дисциплин, с которыми производственная практика находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи.

2.2. Форма проведения практики

Проведение производственной практики осуществляется в дискретной форме.
Тип производственной практики: проектно-технологическая.

2.3. Способ проведения практики

Способ проведения производственной (проектно-технологической) практики: стационарная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Индикаторы достижения компетенций:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;

УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Индикаторы достижения компетенций:

УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время;

УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Индикаторы достижения компетенций:

УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;

УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.);

УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;

УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Индикаторы достижения компетенций:

УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках;

УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках;

УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Индикаторы достижения компетенций:

УК–5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Индикаторы достижения компетенций:

УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата;

УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенций:

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Индикаторы достижения компетенций:

УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;

УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.

Общепрофессиональные компетенции:

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

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;

ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;

ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Профессиональные компетенции установленные ВУЗом:

ПКУВ-1 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Индикаторы достижения компетенций:

ПКУВ-1.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПКУВ-1.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПКУВ-1.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПКУВ-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства

Индикаторы достижения компетенций:

ПКУВ-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;

ПКУВ-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.

ПКУВ-3. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПКУВ-3.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ПКУВ-4 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса

Индикаторы достижения компетенций:

ПКУВ-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПКУВ-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПКУВ-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

ПКУВ-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения

Индикаторы достижения компетенций:

ПКУВ-5.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения;

ПКУВ-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений;

ПКУВ-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.

В результате прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- структуру организации гостиничного предприятия;
- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
- профессиональные стандарты обслуживания;
- технические регламенты, санитарные нормы и правила.

уметь:

- выявлять потребности клиентов, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения;
- применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля.

владеть:

- методами выявления потребностей сервисного рынка;
- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;
- методикой продаж гостиничных услуг.

В результате прохождения данной производственной (проектно-технологической) практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, выработка цели и выбор путей и достижения;
- готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к

восприятию культуры и обычаев стран и народов;

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовность нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться;

- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного общества;

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений;

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;

- готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

4. Объем производственной (проектно-технологической) практики

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

5. Структура и содержание практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Бюджет времени (недели, дни)
1.	Подготовительный	Инструктаж по общим вопросам. Составление плана проектно-технологической работы. Трудоемкость (ОФО): всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 6 часов (0,17 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 21 час (0,58 з.е.). Трудоемкость (ЗФО): всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 0,5 часа (0,01 з.е.) под	3 дня

		руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 26,5 часа (0,74 з.е.).	
2.	Проектно-технологический	Подготовка аналитической информации, раскрывающей теоретические аспекты разрабатываемой в рамках ВКР тематики. Сбор и систематизация эмпирической информации об общих основах функционирования гостиничного предприятия, на котором обучающимся осуществляется научно-исследовательская работа в сфере рассматриваемой в ВКР проблемы. Подготовка библиографического списка по теме ВКР (40-50 источников). Трудоемкость (ОФО): всего 270 часов (7,5 з.е.). Из них 60 часов (1,67 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 210 часов (5,83 з.е.). Трудоемкость (ЗФО): всего 270 часов (7,5 з.е.). Из них 5 часов (0,14 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 265 часов (7,36 з.е.).	5 недель
3.	Заключительный	Составление отчета о проделанной работе. Трудоемкость (ОФО): всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 6 часов (0,17 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 21 час (0,58 з.е.). Трудоемкость (ЗФО): всего 27 часов (0,75 з.е.). Из них 0,5 часа (0,01 з.е.) под руководством преподавателя. Самостоятельная подготовка обучающихся 22,75 часа (0,63 з.е.). Контроль 3,75 часа (0,1 з.е.).	3 дня
Итого		324/9 з.е.	6 недель

6. Формы отчетности практики

Форма отчетности по итогам практики – составление отчета. Формой промежуточной аттестации производственной (проектно-технологической) практики при защите отчета является зачет с оценкой. 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 (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин и практик формирующих компетенции в процессе освоения ОП
	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,

применять системный подход для решения поставленных задач	
1	Философия
1	Математика
2	Ознакомительная практика
3	Концепции современного естествознания
4	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
4	Сервисная практика
5	Брендинг территорий
6	Проектно-технологическая практика
7,8	Реклама и PR в индустрии гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
2	Ознакомительная практика
3	Правоведение
3	Экология
3	Основы бережливого производства
4	Экономика
5	Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
2	Социология
2	Ознакомительная практика
4	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	
1	Русский язык и культура речи
1,2,3	Иностранный язык
2	Адыгейский язык
2	Деловые коммуникации
2	Ознакомительная практика
4	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
4,5,6,7	Иностранный язык делового общения в профессиональной

	деятельности (второй)
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
1	История (история России, всеобщая история)
1	Философия
2	История и культура адыгов
2	Ознакомительная практика
3	Культурология
3	Природные и культурно-исторические ресурсы региона
3	Ресурсоведение
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
2	Психология
2	Ознакомительная практика
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
1,2,3,4,5,6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
2	Ознакомительная практика
4	Сервисная практика
5,6	Физическая культура и спорт
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
2	Ознакомительная практика
4	Безопасность жизнедеятельности
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика

8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
1	Информатика
2	Ознакомительная практика
3,4	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
4	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
2	Ознакомительная практика
4,5	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
7	Предпринимательство в сфере гостеприимства
8	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
2	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
2	Ознакомительная практика
3	Основы бережливого производства
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
2	Ознакомительная практика
4,5	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Организация обслуживания лиц с ограниченными

	возможностями
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
2	Ознакомительная практика
4	Сервисная практика
5	Экономика организации сферы гостеприимства
6	Проектно-технологическая практика
7	Предпринимательство в сфере гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
2	Ознакомительная практика
3	Правоведение
4	Сервисная практика
5	Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
2	Ознакомительная практика
3	Экология
4	Безопасность жизнедеятельности
4	Сервисная практика
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер	
2	Человек и его потребности
2	Ознакомительная практика
3,4	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
4	Сервисная деятельность
3,4	Технологии гостиничной деятельности
4	Сервисная практика
5	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе

5	Экскурсионная деятельность
5	Экспозиционная и выставочная деятельность
6	Проектно-технологическая практика
7	Инновации в гостиничном бизнесе
7	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
8	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства	
3	Имиджелогия
3,4	Технологии гостиничной деятельности
4,5	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	Сервисная практика
5	Брендинг территорий
6,7	Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	Технологии организации лечебно-оздоровительного туризма
6	Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	Оптимизация операционной деятельности отеля
6	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	Прикладной маркетинг
6	Проектно-технологическая практика
7,8	Реклама и PR в индустрии гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	
4	Сервисная практика
5	Экономика организации сферы гостеприимства
5	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
6,7	Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	Оптимизация операционной деятельности отеля
6	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	Прикладной маркетинг
6,7	Проектный практикум
6,7	Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	Проектно-технологическая практика

7	Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
7	Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
8	Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
1,2	Организация гостиничного дела
2	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
2	Ознакомительная практика
4	Сервисная практика
6	Франчайзинг в гостеприимстве
6	Международные гостиничные сети
6	Проектно-технологическая практика
8	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	
1,2	Организация гостиничного дела
1,2	Сервисная деятельность
2	Ознакомительная практика
3	Природные и культурно-исторические ресурсы региона
3	Ресурсоведение
4	Сервисная практика
5,6	Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
6	Документационное обеспечение гостиничной деятельности
6	Франчайзинг в гостеприимстве
6	Международные гостиничные сети
6,7	Проектный практикум
6,7	Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	Проектно-технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин и практик формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
1	Философия
1	Математика
1	Ознакомительная практика
2	Концепции современного естествознания
2	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Реклама и PR в индустрии гостеприимства
4	Брендинг территорий
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
1	Ознакомительная практика
2	Правоведение
2	Экология
2	Сервисная практика
3	Основы бережливого производства
3	Экономика
3	Проектно-технологическая практика
4	Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
1	Ознакомительная практика
2	Социология
2	Сервисная практика
3	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	

1	Русский язык и культура речи
1,2	Иностранный язык
1	Адыгейский язык
1	Деловые коммуникации
1	Ознакомительная практика
2	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
2,3,4	Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности (второй)
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
1	История (история России, всеобщая история)
1	Философия
1	История и культура адыгов
1	Ознакомительная практика
2	Культурология
2	Природные и культурно-исторические ресурсы региона
2	Ресурсоведение
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
1	Психология
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3	Физическая культура и спорт
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
1	Ознакомительная практика
2	Безопасность жизнедеятельности
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
1	Информатика
1	Ознакомительная практика
2	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
2	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Предпринимательство в сфере гостеприимства
5	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
1	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Основы бережливого производства
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и	

продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
5	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Экономика организации сферы гостеприимства
3	Проектно-технологическая практика
4	Предпринимательство в сфере гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
1	Ознакомительная практика
2	Правоведение
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
1	Ознакомительная практика
2	Экология
2	Безопасность жизнедеятельности
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	
1	Сервисная деятельность
1	Ознакомительная практика

2	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
2	Человек и его потребности
2	Технологии гостиничной деятельности
2	Сервисная практика
3	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
3	Экскурсионная деятельность
3	Экспозиционная и выставочная деятельность
3	Проектно-технологическая практика
4	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
4	Инновации в гостиничном бизнесе
5	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства	
2	Имиджелогия
2	Технологии гостиничной деятельности
2	Сервисная практика
3	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	Технологии организации лечебно-оздоровительного туризма
3	Проектно-технологическая практика
3,4	Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
4	Брендинг территорий
4	Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
4	Оптимизация операционной деятельности отеля
4	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
4	Прикладной маркетинг
4	Реклама и PR в индустрии гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	
2	Сервисная практика
3	Экономика организации сферы гостеприимства
3	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
3,4	Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
3,4	Проектный практикум

3,4	Практикум по организации работы гостиничных предприятий
3	Проектно-технологическая практика
4	Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
4	Оптимизация операционной деятельности отеля
4	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
4	Прикладной маркетинг
4	Страхование и риски в гостиничной деятельности
4	Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
4	Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
4	Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
5	Экономический анализ в гостиничном бизнесе
5	Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
1	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
1	Организация гостиничного дела
1	Ознакомительная практика
2	Сервисная практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Франчайзинг в гостеприимстве
4	Международные гостиничные сети
5	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	
1	Организация гостиничного дела
1	Сервисная деятельность
1	Ознакомительная практика
2	Природные и культурно-исторические ресурсы региона
2	Ресурсоведение
2	Сервисная практика
3	Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Документационное обеспечение гостиничной деятельности
4	Франчайзинг в гостеприимстве
4	Международные гостиничные сети
3,4	Проектный практикум
3,4	Практикум по организации работы гостиничных предприятий

5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	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>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;</p> <p>УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p> <p>УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p>УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;</p> <p>УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p>					
<p>знать: основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>					

<p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Ожидаемые результаты решения выделенных задач;</p> <p>УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время;</p> <p>УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.</p>					
<p>знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности; выполнять действия, связанные с решением исследовательских задач, предполагающих получение нового знания, требующих разработки инновационных подходов и методов решения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: технологией разработки и реализации проектов, навыками применения современного инструментария для решения экономических задач; методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

экономических процессов и явлений.					
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;</p> <p>УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.);</p> <p>УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;</p> <p>УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.</p>					
<p>знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи); системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи; формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели; разрабатывать командную стратегию; на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое	

<p>межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели; приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>			<p>навыков допускаются пробелы</p>	<p>применение навыков</p>	
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно-приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;</p> <p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках;</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках;</p> <p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.</p>					
<p>знать: основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; функциональные стили современного языка; основы ораторского искусства и особенности аргументации; стили делового общения; вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знание языковых норм, знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и</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 с оценкой</p>

<p>профессиональной деятельности; представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>					
<p>владеть: современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками коммуникации в профессиональной области; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения; навыками межличностного делового общения на русском и иностранном (ых) языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных 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>	
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;</p> <p>УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;</p> <p>УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>					
<p>знать: историю развития общества; основные типы мировоззрения, типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях, причины и способы разрешения социальных конфликтов.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: анализировать закономерности исторического развития; конструктивно взаимодействовать с представителями</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 с оценкой</p>

разных социокультурных типов, применять способы прогнозирования и разрешения межличностных конфликтов.					
владеть: специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации; навыком эффективной коммуникации на основе толерантности, способами разрешения межличностных конфликтов в процессе профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;</p> <p>УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p> <p>УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата;</p> <p>УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>					
знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
уметь: расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; подвергать критическому анализу проделанную работу; находить и творчески использовать имеющийся опыт в	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой

соответствии с задачами саморазвития.					
владеть: навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;</p> <p>УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>					
знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p>					

<p>УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;</p> <p>УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p> <p>УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p>					
<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей; критерии безопасности и/или комфортности, условий труда на рабочем месте; основные подходы и методы защиты производственного персонала и населения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: идентифицировать опасные факторы в разных сферах жизни; оценивать степень опасности возможных последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; применять индивидуальные и коллективные средства защиты.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и техники безопасности на рабочем месте; практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; приемами и/или способами оценки последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и</p>					

общественного питания;
 ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
 ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

<p>знать: мультимедийные технологии в системах управления гостиничным комплексом; средства коммуникации и связи; понятие электронной коммерции и ее категории; специальные программные продукты, применяемые в сфере 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 с оценкой</p>
<p>уметь: работать с мультимедийными технологиями применять информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом; работать со средствами коммуникации и связи; применять специальные программные продукты в сфере гостеприимства.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	
<p>владеть: навыками работы с мультимедийными технологиями; навыками работы с ИТ в системах управления гостиничным комплексом; навыками работы со средствами коммуникации и связи; навыками применения специальных программных продуктов в сфере гостеприимства.</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>	

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
 Индикаторы достижения компетенций:
 ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
 ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

<p>знать: современную теорию управления ; виды организационных структур управления, используемых в гостиничной деятельности; методы принятия управленческих решений; методы оценки эффективности работы гостиничного предприятия и исполнителей гостиничных услуг.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: организовывать работу исполнителей; определять вид организационной структуры управления, существующий в гостинице; осуществлять подбор метода принятия управленческого решения; оценивать эффективность управленческих решений; применять системный, процессный и ситуационный подходы в управлении.</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 с оценкой</p>
<p>владеть: навыками применения системного, процессного и ситуационного подходов при принятии управленческого решения; методами управления гостиничным предприятием; навыками принятия управленческого решения; методологией измерения эффективности деятельности гостиничного предприятия.</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>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности Индикаторы достижения компетенций: ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).</p>					
<p>знать: основные понятия в области качества; формы и методы оценки и повышения</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие</p>	<p>Сформированные систематические</p>	

<p>качества процессов в гостиничном деле; национальную систему управления качеством индустрии туризма и гостеприимства; менеджмент качества и его применение в индустрии гостеприимства; методику оценки категории гостиницы; методику расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества.</p>			отдельные пробелы знания	знания	
<p>уметь: применять понятия в области качества при оказании услуг в гостиничном деле; применять формы и методы оценки и повышения качества, в том числе статистические методы контроля качества процессов при оказании гостиничных услуг; применять элементы национальной системы управления качеством в туризме и в индустрии гостеприимства; применять систему менеджмента качества в гостиницах и других средствах размещения; применять методику оценки категории гостиницы; применять методику расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>владеть: навыками оценки качества при оказании процессов в гостиничном деле; способами применения положений закона о защите прав потребителей и др. законов, регламентирующих качество и безопасность услуг; навыками разработки и сертификации систем менеджмента качества; навыками применения национальной системы управления качеством в туризме и в индустрии гостеприимства; навыками</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

оценки категории гостиницы; навыками применения методики расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества.					
<p>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;</p> <p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p>					
<p>знать: роль и значение исследования рынка услуг гостеприимства и общественного питания; факторы внешней среды предприятий гостеприимства и общественного питания, влияющие на продвижение их услуг; этапы проведения комплексного исследований рынка гостеприимства и общественного питания; виды и способы проведения исследований на рынках сферы гостеприимства и общественного питания; методы оценки конкурентоспособности услуг, предоставляемых предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания; критерии сегментирования потребителей и выбора целевого рынка; методику расчёта ёмкости рынка; варианты позиционирования предприятий гостеприимства и общественного питания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<p>уметь: проводить исследование рынка гостеприимства и общественного питания;</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	Разделы отчета, дневник,

<p>анализировать факторы внешней среды предприятий гостеприимства и общественного питания, влияющие на продвижение их услуг; проводить комплексное исследование рынков сферы гостеприимства и общественного питания; применять кабинетные и полевые методы исследования; производить оценку конкурентоспособности услуг гостеприимства и общественного питания; разделять потребителей на сегменты и выбирать целевой рынок; определить ёмкость рынка; выбрать оптимальный вариант позиционирования предприятия гостеприимства и общественного питания.</p>			<p>небольшие ошибки</p>		<p>зачет с оценкой</p>
<p>владеть: методиками исследования рынка сферы гостеприимства и общественного питания; методами анализа факторов внешней среды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; инструментами полевых и кабинетных исследований рынка гостеприимства и общественного питания; современными технологиями сбора и анализа маркетинговой информации; методами оценки конкурентоспособности услуг гостеприимства и общественного питания; методами проведения сегментирования потребителей и выбора целевого рынка; методами расчёта ёмкости рынка; комплексом маркетинговых действий, направленных на стимулирование продаж услуг предприятий 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.					
<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</p>					
<p>знать: особенности функционирования индустрии гостеприимства; понятие предпринимательства и основные формы предпринимательства в гостиничном деле; экономические цели предпринимательства в гостиничном деле; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в гостиничном деле.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: оценивать внешнюю и внутреннюю среду предпринимательства в сфере гостеприимства; выявлять особенности экономической деятельности гостиничных предприятий; выбирать организационно-правовые формы предпринимательской; оценивать направления государственной поддержки гостиничного бизнеса.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: навыками использования способов государственной поддержки малого бизнеса в гостиничном деле; навыками создания предпринимательских бизнес-идей в сфере гостиничного дела; навыками составления предпринимательского бизнес-плана в гостиничном деле; навыками использования программных продуктов для экономического</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>обоснования предпринимательской бизнес-идеи в индустрии гостеприимства.</p>					
<p>ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p>					
<p>знать: основы и механизм организации правоотношения в сфере туризма и гостеприимства; структуру и содержание национальной нормативно-правовой базы и органов государственной власти, регулирующих туристскую и гостиничную деятельность в России; основные положения международного законодательства в сфере туризма и гостеприимства и механизм государственного регулирования на международном уровне; особенности договорных отношений в сфере туризма и гостеприимства.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: управлять правоотношениями в сфере туризма; совершать действия на основе действующих национальных нормативно-правовых актов; применять в профессиональной деятельности положения международного законодательства в сфере туризма; составлять договорную документацию.</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 с оценкой</p>
<p>владеть: навыками, необходимыми для установления правоотношений в сфере</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении</p>	<p>Успешное и систематическое</p>	

<p>туризма; осуществления профессиональной деятельности на основе действующих национальных нормативно-правовых актов; навыками работы с международными правовыми актами; навыками ведения договор отношений.</p>			<p>навыков допускаются пробелы</p>	<p>применение навыков</p>	
<p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>					
<p>знать: теоретические основы обеспечения безопасности при обслуживании потребителей; классификации и методы оценки факторов безопасности; содержание основных нормативных документов, регламентирующих безопасность обслуживания; нормы и правила охраны труда и техники безопасности; региональные и сезонные особенности требований по охране труда и техники безопасности; содержание требований по охране труда в рамках программ развития туризма в регионах РФ.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: анализировать природные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей; анализировать антропогенные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей; оценивать параметры действующих норм охраны труда и техники безопасности; разрабатывать рекомендации по</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 с оценкой</p>

<p>планированию мероприятий по обеспечению безопасности обслуживания; оценивать объём требуемых организационных средств охраны труда в зависимости от параметров предприятия; рассчитывать параметры технических средств, обеспечивающих безопасность обслуживания.</p>					
<p>владеть: методикой составления планов мероприятий по охране труда; методикой мониторинга и обработки информационных материалов по тематике безопасности обслуживания; методикой проведения презентаций, семинаров, по вопросам безопасности обслуживания; приёмами творческого использования различных элементов информации при разработке рекомендаций по охране труда и технике безопасности; навыками использования технических средств охраны труда; навыками работы с персоналом при возникновении критических ситуаций, связанных с нарушением техники безопасности.</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>ПКУВ-1. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере Индикаторы достижения компетенций: ПКУВ-1.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; ПКУВ-1.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; ПКУВ-1.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>					

<p>знать: понятия инновационности, инноваций, инноватики, инновационной деятельности, инновационных процессов, нововведений; основные направления внедрения инноваций в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	
<p>уметь: осуществлять поиск инноваций, их отбор и внедрение в практику работы предприятий индустрии гостеприимства; применять знания по теории и методике использования инновационных технологий в практической деятельности предприятий сферы гостеприимства.</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 с оценкой</p>
<p>владеть: методами поиска, отбора и внедрения инноваций в деятельность предприятий сферы гостеприимства; навыками применения информационных технологий по ключевым направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства, подверженным инновационным процессам.</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>ПКУВ-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства Индикаторы достижения компетенций: ПКУВ-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>					
<p>знать: методику анализа системы ценообразования организаций</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой</p>

<p>общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; особенности разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.</p>			<p>знания</p>		
<p>уметь: выбирать системы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализировать основные показатели деятельности предприятия; азрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	
<p>владеть: методикой анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; навыками совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; навыками выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализа основных показателей деятельности предприятия.</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>ПКУВ-3. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений Индикаторы достижения компетенций: ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы</p>					

гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.					
знать: технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
уметь: вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; оценивать экономическую эффективность деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса Индикаторы достижения компетенций: ПКУВ-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной					

сферы деятельности;					
ПКУВ-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;					
ПКУВ-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.					
<p>знать: правила, этапы и особенности разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства; технологию внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; Навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения					

<p>Индикаторы достижения компетенций:</p> <p>ПКУВ-5.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения;</p> <p>ПКУВ-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений;</p> <p>ПКУВ-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>					
<p>знать: особенности организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, дневник, зачет с оценкой
<p>уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений; обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений; навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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. Получить индивидуальное задание на практику. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике
2	Проектно-технологический	УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8	Провести подбор методов и материалов для выполнения индивидуального задания по практике. Изучить и проанализировать локальные нормативные акты и подобрать научные источники для подготовки отчета. Обобщить и систематизировать результаты, сформулировать выводы, подготовить заключение. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.
3	Заключительный	ПКУВ-1 ПКУВ-2 ПКУВ-3 ПКУВ-4 ПКУВ-5	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 (проектно-технологической) 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 (проектно-технологической) практики сдается отчет с выполненным заданием на производственную 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.

В отчете по производственной (проектно-технологической) практике отражается проделанная студентом работа согласно заданию. Отчет должен носить научный характер.

Отчет по производственной (проектно-технологической) практике должен включать следующие разделы:

- титульный лист;
- задание по производственной практике;
- содержание работы с указанием страниц начала разделов и подразделов;

- введение;
- разделы основной части;
- заключение по результатам выполненной работы;
- 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 производственную 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.

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 производственной практике оформляется и сдается на кафедру.

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией. По окончании производственной 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 зачет с оценкой («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

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

Студенты, 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, 2018. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944360>.

2. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473497>.

3. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=474993>

4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник./Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>.

5. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: Форум-Инфра-М, 2013. - 352 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

б) дополнительная литература

1. Брашнов Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. - Москва: Флинта, 2013. - 218 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363248>.

2. Варивода В.С. Организация гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. С. Варивода [и др.]. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4>.

3. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А. В. Павлов. - Москва: Юнити-Дана, 2017. - 239 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>.

4. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учеб. для приклад. бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - Москва: Юрайт, 2016. - 331 с. - (Бакалавр. Прикладной курс). - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>.

в) информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Все о туризме. Туристическая библиотека. [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/

2. Федеральное агентство по туризму РФ [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.russiatourism.ru>.

3. Российский союз туристической индустрии [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. Современный отель: медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.hotelexecutive.ru/>

7. ProHotelia : гостиничный бизнес on-line [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://prohotelia.com/novosti/>.

8. Туризм и гостеприимство: научно-практический журнал [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://ojs.polessu.by/TG/index>.

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

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-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
Специальные помещения		

<p>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.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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»
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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»

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».

**Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ учебный год**

В рабочую программу _____

для направления _____

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

«_____» _____ 20__ г

Заведующий кафедрой _____