



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный институт индустрии туризма
имени Ю.А. Сенкевича»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Т.В. Анисимова

«21» 08 2018г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики	Производственная - преддипломная практика
индекс по рабочему плану	Б2.В.05 (П)
направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
профиль	Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе
факультет	Туризма и гостеприимства

Общая трудоемкость (в ЗЕ / неделях)	18 ЗЕ /12 недель 648 часов
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой	4 семестр (очная форма обучения) 3 курс (заочная форма обучения)

Москва 2018

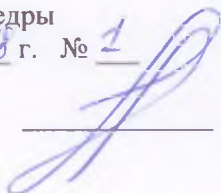
Программа составлена на основании ФГОС ВО
и учебного плана ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю. А. Сенкевича
на кафедре гостиничного и ресторанного дела
Факультета туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы
Доцент, к.э.н. Суворова И.Н.



Рассмотрено на заседании кафедры
протокол от «31» 08 2018 г. № 1

Заведующий кафедрой



профессор, доктор техн. наук, О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно- методического отдела



Вознесенская В. В.

1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Программа производственной практики – преддипломной практики - является элементом основной образовательной программы, реализуемой в ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничная дело»

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников туристской индустрии.

Вид практики: производственная практика – преддипломная практика.

Форма (тип) практики: непрерывная.

Способы проведения: стационарная, выездная

2 ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ, ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Цель преддипломной практики расширение, совершенствование, углубление и закрепление знаний, полученных обучающимися, в процессе обучения, а также приобретение и углубление практических навыков в области организационно-управленческой, производственно-технологической, а также инновационной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства.

Учебными задачами преддипломной практики являются приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Планируемые результаты преддипломной практики включают в себя:

1) освоение и развитие профессиональных компетенций ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13.

Расшифровка профессиональных компетенций

код	наименование результатов практики
ПК-1	Готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения
ПК-2	Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности
ПК-3	Готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения
ПК-4	Готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
ПК-5	Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
ПК-6	Способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов
ПК-7	Готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей
ПК-8	Готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии

ПК-12	Способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения
ПК-13	Готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

2) Получение практического опыта освоения трудовых функций, связанных с выполнением обобщенных трудовых функций «Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса», «Стратегическое управление развитием предприятия питания» в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н), «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н):

- Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса/ Анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса/ Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания;
- Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе/ Управление проектами и изменениями на предприятии питания.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика – преддипломная практика – входит в вариативную часть основной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Преддипломная практика относится к блоку «Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

Преддипломную практику проходят студенты успешно освоившие все предшествующие по учебному плану дисциплины. Преддипломная практика закладывает базу для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем практики: 18 ЗЕ

Продолжительность практики 12 недель (648 часов)

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)	Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
<i>1 этап: подготовительный</i>				
1	Подготовка плана практики в соответствии с индивидуальным заданием, формулировка целей и задач, Техника безопасности на	12	ПК-1, ПК-5, ПК-12	Аналитический отчет

	рабочем месте			
<i>2 этап: ознакомительный</i>				
2	Знакомство с организацией, нормативно-правовой базой. Изучение основных сведений об объекте практики	12	ПК-1, ПК-12	Аналитический отчет
<i>3 этап: производственный</i>				
3	Осуществление производственной экспериментальной и исследовательской деятельности в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации	480	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13	Аналитический отчет Опубликованные статьи по темам кафедральных НИР
<i>4 этап: аналитический</i>				
4	Осуществление систематизации и анализ собранных материалов в отчете по практике	144	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12	Аналитический отчет Опубликованные статьи по темам кафедральных НИР
	Итого часов:	648		

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по итогам прохождения практики проходит в виде зачета с оценкой. На зачет представляются: оформленный дневник практики с характеристикой с места прохождения практики, отчет о прохождении практики.

7 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1 Основная учебная литература

1. Никольская Е.Ю. Попов Л.А. Проектирование гостиничной деятельности. М.: КНОРУС, 2017.
2. Скобкин, С.С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: Учебник для вузов / С.С. Скобкин. Научная школа: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова. М., 2018. Гриф УМО ВО (ЭБС ЮРАЙТ)
3. Тебекин А.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. 2-е изд., пер. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2018.

7.2. Дополнительная учебная литература

1. Баумгартнер Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для бакалавриата. М.: Юрайт, 2015.
2. Баумгартнер Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: Учебник. - Издательство: Академия, 2014.
3. И. С. Бачуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин, А. В. Зайцев. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: уч. пос. 3-е изд., перераб. М.: Кнорус, 2016.

4. Васин С.Г. Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для бакалавриата и магистратуры / С.Г. Васин. М.: Издательство Юрайт, 2017.

5. Главачева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2012..

6. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей: учебник. М.: Академия, 2014.

7. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. СПб.: Троицкий мост, 2014.

8. Сергеев А.А. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Научная школа: Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (г. Москва), 2018. (ЭБС ЮРАЙТ).

9. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. М.: Магистр, 2013.

10. Скобкин С. С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. М.: Магистр, 2013.

11. Скобкин С.С., Кобяк М. В. Управление качеством в гостинице: учебное пособие. М.: Магистр, 2012.

12. Спиридонова Е.А. Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры 2018 / Гриф УМО ВО (ЭБС ЮРАЙТ).

13. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для бакалавриата / Т.Л. Тимохина. М.: Юрайт, 2018. Электронный учебник. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

14. Управление конкурентоспособностью. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Отв. Ред. Горбашко Е.А., Максимцев И. А. Москва, 2018. ЭБС ЮРАЙТ. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/catalog/full>

15. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие. 4-е изд. М.: Юнити-Дана, 2013.

16. Фролов Ю. В., Серышев Р. В. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов 2-е изд., Под ред. Фролова Ю. В. 2018 (ЭБС ЮРАЙТ).

7.3. Нормативная база

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 № 51- // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 3.

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019) "О защите прав потребителей"

4. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ

5. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-ФЗ «О техническом регулировании»

6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

7. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

8. Федеральный Закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28.12.2009 г. №381-ФЗ

9. Федеральный Закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995 г. №171-ФЗ

10. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля №294 ФЗ от 26.12.2008

11. Федеральный Закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 N 15-ФЗ.

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
14. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. Введ. 2014-11-11 – М. : Стандартинформ, 2015
15. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. – I, 16 с.
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
17. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
18. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.
19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
21. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
22. ГОСТ Р 50691–2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 06.09.2013 г. N 875–ст).
23. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания» на основе британского стандарта BIP 2127:2007 (NEQ).
24. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
25. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП.
26. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
27. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
28. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
29. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования
30. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам
31. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
32. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
33. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
34. Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» (в ред. с изменениями от 29.03.2016 N 246).
35. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 года N 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
36. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
37. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28.04.2010).

38. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

39. СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения» (взамен СНиП II-Л.8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования).

40. СП 2.2.2. 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

41. СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования».

42. СП 59.13330.2012 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» (актуализированная редакция СНиП 35-01-2001).

43. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

7.4. Периодические издания

1. Отель

2.Современные проблемы сервиса и туризма

7.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. «Общие требования к оформлению письменных работ обучающихся в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича» Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2018

2. «Положение об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича»

3. «Научно-исследовательская деятельность студента. Методические рекомендации по сбору материалов, их обработке и анализу». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2018.

7.6 Перечень ресурсов сети Интернет

1) http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/enterprise/retail/# Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма»);

2) <http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm> -портал по гостиничному бизнесу;

3) <http://www.garant.ru> -правовой портал;

4) <http://www.HoReCa.ru> – единый интернет-портал индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса;

5) <http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли;

6) <http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы;

7) <http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ;

8) <http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес;

9) <http://www.hotelier.pro> –портал профессионалов гостиничного бизнеса;

10) <http://www.rha.ru> – официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;

11) <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека

12) <http://fcior.edu.ru> – федеральный центр информационно- образовательных ресурсов

13) <http://mon.gov.ru/> - Министерство образования и науки РФ

14) <http://school-collection.edu.ru> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

15) www.consultant.ru - Справочная правовая система «Консультант Плюс»

- 16) www.edu.ru - портал «Российское образование».
- 17) www.garant.ru - Справочная правовая система «Гарант»
- 18) www.humanities.edu.ru – портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование».
- 19) www.school.edu.ru - «Российский общеобразовательный портал».
- 20) www.scopus.com - библиографическая и реферативная база данных

8 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

9 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика (преддипломная практика) проводится на производственной базе предприятий сферы гостеприимства под руководством квалифицированных специалистов, а также на кафедре гостиничного и ресторанного дела МГИИТ им. Ю.А. Сенкевича. Материально-техническое обеспечение практики включает оборудованное рабочее место сотрудника.

10 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, прохождение практики организуется совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

компетенции	знания, умения, навыки
<p>ПК-1 – готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности проведения координации и организации в гостиничном бизнесе <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу исполнителей на местах в производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками оценки функции организации и координации с позиции гостиничного менеджмента.
<p>ПК-2 – способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства; -виды стратегий и процесс принятия решений стратегического и тактического характера <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать миссию и цели развития предприятия сферы гостеприимства; <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки корпоративной, конкурентной, функциональных стратегий предприятия сферы гостеприимства; - навыками организации стратегического контроля; - методами организационного проектирования.
<p>ПК-3 – готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы системы управления персоналом в гостиничном предприятии, понятийный аппарат, правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность службы персонала методы, мотивации и стимулирования; - особенности и виды кадровой политики в гостинице; основы планирования количественной и качественной потребности в кадрах; мировой опыт проведения социально-экономических исследований в гостиничной деятельности <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию системы управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения; <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия

<p>ПК-4 – готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы и правила международного делового этикета в деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей, международные стандарты сервиса; - современные теории менеджмента качества гостиничных услуг; - технические регламенты, санитарные нормы и правила обслуживания потребителей <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать систему контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства.
<p>ПК-5 – готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию проведения стратегического анализа внешней и внутренней среды предприятия и организации; – основные методологические подходы к изучению процессов управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - правовые, экономические и социальные основы деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - показатели оценки результатов деятельности гостиницы и других средств размещения, обслуживания потребителей; - основные принципы управления доходностью в гостиничном деле; - планирование и прогнозирование доходов и расходов финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного бизнеса; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать, оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей с целью дальнейшего планирования деятельности предприятия сферы гостеприимства. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства, в том числе обслуживания потребителей;
<p>ПК -6 - способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии маркетинговых исследований в сфере гостеприимства; - формы статистической, финансовой и другой отчетности в сфере гостеприимства <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о развитии гостиничного рынка <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования и организации маркетинговых исследований в сфере гостеприимства; - современными научными методами сбора, анализа и оценки

	информации о развитии гостиничного рынка
ПК-7 - готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - инновационные виды сервисной деятельности, новые формы организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений - теоретические основы управления проектами и изменениями в сфере гостеприимства <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса - разрабатывать и реализовывать инновационные проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений и внедрения инноваций
ПК-8 - готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства; - знать показатели эффективности проектной деятельности в сфере гостеприимства <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность реализации инновационных проектов в сфере гостеприимства <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией оценки эффективности проектных решений в сфере гостеприимства
ПК-12 – способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность предприятий сферы гостеприимства; - технологические процессы и операционные процедуры предприятий сферы гостеприимства; стандарты сервиса; - технологическую документацию предприятий сферы гостеприимства. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - найти и применить основные нормативные акты необходимые для профессиональной деятельности; - разрабатывать и внедрять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятий сферы гостеприимства; в том числе стандарты операционных процедур. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий сферы гостеприимства;

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-правовыми актами и решения правовых проблем при использовании нормативных актов; - инструментами контроля за исполнениями стандартов в гостиничной деятельности
ПК-13 – готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии гостиничной деятельности, в том числе технологии формирования и продвижения гостиничного продукта; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать гостиничный продукт на основе перспективных потребностей и технологических возможностей гостиничного предприятия; разрабатывать каналы продвижения гостиничного продукта, анализировать эффективность продаж; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; - современными технологиями формирования и продвижения гостиничного продукта; - приемами и методами эффективных продаж.

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

<i>Описание показателей</i>	
Этап 1. Подготовительный	Ознакомление с нормативной базой и внутренними документами, регламентирующими функционирование предприятия. Изучение положений о службах отеля, изучение должностных инструкций, стандартов операционных процедур,
Этап 2. Практический	Приобретение/ закрепление навыков работы в определённой должности, закрепление операционных навыков, координация технологических процессов. Выполнение дополнительных задач, поставленных руководителем практики, в т.ч. в рамках задания на практику. Изучение системы управления, видов планирования на гостиничном предприятии, методов сбора информации, контроля и анализа, системы внутренних коммуникаций, программного обеспечения, отзывов персонала и гостей, результатов анкетирования.
Этап 3. Составление отчета	Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчёте по практике.
<i>Критерии оценивания</i>	
Этап 1. Отчет с указанием достигнутых результатов и сделаны квалифицированные выводы по результатам практики	актуальность, объективность и достоверность информации, касающейся производственной деятельности гостиничного предприятия; уровень освоения профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа практики
Этап 2.	уровень выполнения индивидуального задания, его

Содержательность отчета	содержательность и актуальность; умение студента давать аналитическую и мотивированную оценку работы предприятия	
Этап 3. Оформление отчета	аккуратность и грамотность оформления текста отчета; оценка работы студента в период практики со стороны руководителя практики от предприятия; дисциплинированность и своевременность выполнения заданий каждого этапа практики; своевременность предоставления отчета о практике	
Описание шкал оценивания		
Оценивание отчета о прохождении учебной практики	1. Оценка освоенности теоретического материала (знания и понимания)	<ul style="list-style-type: none"> –определение рассматриваемых понятий и явлений выполнено четко, полно и доказательно (обоснованно сделаны ссылки и приведены примеры); –используемые понятия и определения соответствуют теме; –оригинальность текста (самостоятельность выполнения) <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 1 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	2. Проверка содержательности и достоверности проведенного анализа	<ul style="list-style-type: none"> –в работе грамотно использованы категории анализа; –умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; –приведены и проанализированы альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, которые определили позицию автора, выраженную в сбалансированном заключении; –используется большое количество различных источников информации; –сформулирована личная оценка проблемы. <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 2 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	3. Проверка обоснованности суждений и выводов	<ul style="list-style-type: none"> – выдвинутые тезисы сопровождаются обоснованной аргументацией; – приводятся различные точки зрения и их личная оценка; – общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи. <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 3 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	4. Оценка качества цифрового материала	<ul style="list-style-type: none"> –источниками цифровой информации (статистической) информации являются официальные сайты государственных, региональных и отраслевых органов

		<p>власти, учебная и учебно-методическая литература, отраслевая периодика;</p> <p>–используемые в работе цифровые данные актуальны;</p> <p>–соответствие массивов цифровой информации предмету работы и методам аналитической обработки данных.</p> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 4 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	5. Оценка качества оформления отчета о прохождении практики	<p>– работа соответствует основным требованиям к оформлению и использованию цитат;</p> <p>– соблюдены лексические, фразеологические, грамматические и стилистические нормы русского литературного языка;</p> <p>– в оформлении текста полностью соблюдены правила орфографии и пунктуации русского языка.</p> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 5 также оценивается положительно (зачтено)</p>

Оценка за отчет о прохождении практики:

- «отлично» выставляется студенту, если отчет соответствует 4-м критериям
- «хорошо», если отчет соответствует 3-м критериям
- «удовлетворительно», если отчет соответствует 2-м критериям
- оценка «неудовлетворительно», если отчет не соответствует указанным выше критериям

Итоговая оценка по итогам прохождения практики:

Определяется с учетом оценки, выставленной за заполнение Дневника практики, составление отчета и результатов сдачи дифференцированного зачета:

если оценка за отчет – «неудовлетворительно», студент не допускается к сдаче зачета, отчет возвращается студенту для исправления ошибок и учета замечаний;

- если оценка за отчет положительная, итоговая оценка определяется с учетом оценки, выставленной за отчет о прохождении практики и результатов сдачи дифференцированного зачета в соответствии с приведенной ниже таблицей.

Отчет о прохождении практики			
Зачет с оценкой			
отлично	отлично	хорошо/отлично	хорошо
хорошо	хорошо/отлично	хорошо	удовлетворительно/хорошо
удовлетворительно	хорошо	удовлетворительно/хорошо	удовлетворительно

11.3 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Этап формирования	Контрольные
-------------------	-------------

знаний, умений, навыков	материалы/задания
Этап 1 Формирование базы знаний	Вопросы для подготовки к прохождению практики
Этап 2 Формирование навыков практического использования знаний	Примерные индивидуальные задания студентам для прохождения практики
Этап 3 Проверка усвоения материала	Контрольные вопросы для проведения дифференцированного зачета

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

С целью проведения промежуточной аттестации обучающихся преподаватель (комиссия по промежуточной аттестации обучающихся по практике) заполняет оценочную таблицу, в которой результаты обучения соотнесены с критериями и объектами оценки.

Результаты обучения (освоенные умения, первоначальный практический опыт в рамках видов профессиональной деятельности)	Критерии оценки результатов освоения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)	Объект оценки	Степень проявления критерия			
			5	4	3	2
<i>умения:</i> – организовывать собственную деятельность, руководствуясь социальной значимостью своей будущей профессии	Умеет организовывать собственную деятельность, руководствуется осознанным выбором и социальной значимостью своей будущей профессии	1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике				
<i>Готовность:</i> к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения	Знает: – особенности проведения координации и организации в гостиничном бизнесе Умеет: – организовывать работу исполнителей на местах в производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения Владеет: -навыками оценки функции организации и координации с позиции гостиничного менеджмента. Имеет практический опыт: - изучения организации и координации производственно-	1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике				

	<p>технологической деятельности предприятия сферы гостеприимства;</p> <p>-представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений.</p>				
<p><i>Способность:</i> принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности</p>	<p>Знает::</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства; -виды стратегий и процесс принятия решений стратегического и тактического характера <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать миссию и цели развития предприятия сферы гостеприимства; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки корпоративной, конкурентной, функциональных стратегий предприятия сферы гостеприимства; - навыками организации стратегического контроля; - методами организационного проектирования. <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучения внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства и стратегических направлений его развития; -представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений. 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики;</p> <p>2) отчет по практике</p> <p>3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>			
<p><i>Готовность:</i> формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы системы управления персоналом в гостиничном предприятии, понятийный аппарат, правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность службы персонала; методы мотивации и стимулирования персонала <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать передовые научно-прикладные методики исследований в сфере гостеприимства; -разрабатывать предложения по совершенствованию системы 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики;</p> <p>2) отчет по практике</p> <p>3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>			

	<p>управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения; Владеет: -приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия гостиничной индустрии; -особенности и виды кадровой политики в гостинице; основы планирования количественной и качественной потребности в кадрах; Имеет практический опыт: - исследования системы управления и стимулирования персонала предприятия сферы гостеприимства; разработки рекомендаций по ее совершенствованию; -представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений</p>					
<p><i>Готовность:</i> организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знает: – нормы и правила международного делового этикета в деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей, международные стандарты сервиса; -современные теории менеджмента качества гостиничных услуг; - технические регламенты, санитарные нормы и правила обслуживания потребителей. Умеет: – организовывать систему контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: - изучения системы контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и обслуживания потребителей; разработки рекомендаций по ее совершенствованию; - представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>Готовность:</i> планировать, анализировать и оценивать результаты</p>	<p>Знает: - методологию проведения стратегического анализа внешней и внутренней среды</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося</p>				

<p>деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>предприятия и организации; – основные методологические подходы к изучению процессов управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - правовые, экономические и социальные основы деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - показатели оценки результатов деятельности гостиницы и других средств размещения, обслуживания потребителей; - основные принципы управления доходностью в гостиничном деле; - планирование и прогнозирование доходов и расходов финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного бизнеса;</p> <p>Умеет: – анализировать, оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей с целью дальнейшего планирования деятельности предприятия сферы гостеприимства.</p> <p>Имеет практический опыт: - оценки результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства, в том числе обслуживания потребителей; - представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений</p>	<p>во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>Способность:</i> - проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов</p>	<p>Знает: - технологии маркетинговых исследований в сфере гостеприимства; - формы статистической, финансовой и другой отчетности в сфере гостеприимства Умеет: - применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о развитии гостиничного рынка Владеет: - навыками планирования и</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				

	<p>организации маркетинговых исследований в сфере гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными научными методами сбора, анализа и оценки информации о развитии гостиничного рынка <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследования рынка гостиничных услуг по отдельно взятому направлению в соответствии с темой магистерской диссертации - представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений 					
<p><i>Готовность:</i> разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей</p>	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; - инновационные виды сервисной деятельности, новые формы организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений - теоретические основы управления проектами и изменениями в сфере гостеприимства <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса - разрабатывать и реализовывать инновационные проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса <p><i>Владеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений и внедрения инноваций 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>Готовность:</i> исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии</p>	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства; - знать показатели эффективности проектной деятельности в сфере гостеприимства <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность реализации инновационных проектов в сфере 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты</p>				

	<p>гостеприимства</p> <p><i>Владеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией оценки эффективности проектных решений в сфере гостеприимства 	отчета по практике				
<p><i>Способность</i></p> <p>к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения</p>	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность предприятий сферы гостеприимства; - технологические процессы и операционные процедуры предприятий сферы гостеприимства; стандарты сервиса; - технологическую документацию предприятий сферы гостеприимства. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - найти и применить основные нормативные акты, необходимые для профессиональной деятельности; - разрабатывать и внедрять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятий сферы гостеприимства; в том числе стандарты операционных процедур. <p><i>Владеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий сферы гостеприимства; - навыками работы с нормативно-правовыми актами и решения правовых проблем при использовании нормативных актов; - инструментами контроля за исполнениями стандартов в гостиничной деятельности 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики;</p> <p>2) отчет по практике</p> <p>3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>Готовность:</i></p> <p>к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии гостиничной деятельности, в том числе технологии формирования и продвижения гостиничного продукта; <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать гостиничный продукт на основе перспективных потребностей и технологических возможностей 	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики;</p> <p>2) отчет по практике</p> <p>3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты</p>				

	<p>гостиничного предприятия разрабатывать канал продвижения гостиничного продукта, анализировать эффективность продаж;</p> <p><i>Владеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; - современными технологиями формирования и продвижения гостиничного продукта; - приемами и методами эффективных продаж. 	отчета по практике				
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты, другие правовые и нормативные документы деятельности предприятий сферы гостеприимства 	Знает перечень основных нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность предприятий сферы гостеприимства	<p>1) дневник по Практике</p> <p>2) отзыв руководителя практики от вуза</p>				
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать кодекс профессиональной этики, формировать клиентурные отношения 	Демонстрирует этическое поведение, предусмотренное кодексом профессиональной этики	<p>1) отчет по практике;</p> <p>2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				

Для перевода баллов оценочной таблицы в итоговую оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений. Если студент набирает от 90 до 100 % от максимально возможной суммы баллов ему выставляется оценка «отлично»; от 75 до 89 % – оценка «хорошо», от 60 до 74 % – оценка «удовлетворительно», менее 60 % – оценка «неудовлетворительно».

11.5 Примерный перечень вопросов и заданий к защите отчета по практике

1. Охарактеризуйте организационно-распорядительскую документацию предприятия сферы гостеприимства – объекта прохождения практики.

2. Перечислите ключевые бизнес-процессы предприятия сферы гостеприимства – объекта практики.

3. Какие требования предъявляются к персоналу основных операционных отделов, служб и департаментов?

4. Какие особенности организации труда линейных сотрудников можно выделить? Какие методы стимулирования персонала используются в отеле?

5. Расскажите о методах сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений

6. Расскажите о планировании и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства

7. Охарактеризуйте методики анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса

8. Охарактеризуйте применяемые на предприятии-объекте практики техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте

9. Расскажите о формах статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

10. Охарактеризуйте технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства

11. Сформулируйте миссию и цели развития гостиничного комплекса. Какие требования предъявляются к формулированию миссии

12. Какие виды конкурентных стратегий Вам известны? Какова роль инноваций в их достижении?

13. Дайте определение функциональных стратегий гостиничного предприятия? Перечислите их виды

14. Охарактеризуйте организационную структуру гостиничного комплекса.

15. Раскройте понятие конкурентоспособности гостиничного комплекса. Какова роль инноваций в ее достижении?

16. Расскажите о направлениях инновационной деятельности гостиничного комплекса? Как оценить эффективность инноваций?

17. Расскажите об особенностях продвижения гостиничного продукта