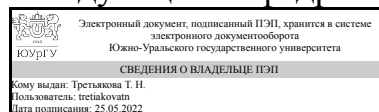


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика, преддипломная практика
для направления 43.03.03 Гостиничное дело

Уровень Бакалавриат

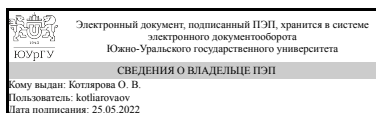
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта гостиничной индустрии и внедрение инновационных продуктов гостиничных услуг в рамках выпускной квалификационной работы.

Задачи практики

разработка и внедрение инновационных проектов (услуг, средств, и технологий) в сфере гостеприимства
изучение системы работы базы практики (гостиничного предприятия), специфики менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов);
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с гостиничной деятельностью;

Краткое содержание практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях сферы гостеприимства, где студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по организационным и функциональным процессам в гостиничном хозяйстве, преддипломная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности, во время преддипломной практики студенты собирают необходимый материал о производственной и сервисной деятельности предприятия, учреждения, организации, выполняемых исследовательских работах, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя	Знает: технологии организации, проектирования и реализации гостиничных продуктов и услуг

<p>из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p>Умеет:разрабатывать и реализовывать программы гостиничного обслуживания, комплексный гостиничный продукт, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</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>Имеет практический опыт:проектирования и реализации гостиничных продуктов, программ гостиничного обслуживания в соответствии с национальной нормативно-правовой базой</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Знает:основные технологические процессы взаимодействия и деловой коммуникации отельеров – потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:применять углубленные практические навыки взаимодействия и деловой коммуникации на конкретном объекте/предприятии гостиничного бизнеса</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Имеет практический опыт:деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации с целью сбора материала для подготовки выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает:особенности функционирования национального гостиничного рынка и структуры национальной гостиничной индустрии</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:разрабатывать программы гостиничного обслуживания с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Имеет практический опыт:межкультурных коммуникаций в гостиничной индустрии</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает:принципы организации и траекторию своего развития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:применять знания при решении практических задач в гостиничной деятельности</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Имеет практический опыт:самостоятельного поиска</p>

	источников дополнительных знаний и умений по вопросам гостиничной деятельности, умением представлять результаты выполненной работы
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает:технологии проектирования и реализации гостиничного продукта или конкретной услуги
	Умеет:разрабатывать и продвигать гостиничные продукты в соответствии с требованиями потребителя и национальных стандартов
	Имеет практический опыт:проектирования и реализации гостиничных продуктов в соответствии с национальной нормативно-правовой базой
ПК-2 способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Знает:информационные и коммуникационные технологии представления и продвижения гостиничных продуктов и услуг
	Умеет:представлять гостиничные продукты и услуги на потребительском рынке и в профессиональной среде
	Имеет практический опыт:представления, продвижения и реализации гостиничных продуктов и услуг на потребительском рынке и в профессиональной среде
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Знает:новейшие технологии продвижения гостиничного продукта на конкретном предприятии
	Умеет:применять на практике конкретного предприятия новейшие информационные технологии при реализации и продвижении гостиничного продукта
	Имеет практический опыт:реализации и продвижения гостиничного продукта
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает:основные нормативные документы регулирующие разработку корпоративных стандартов и регламентов на международном и российском уровнях
	Умеет:формировать и обосновывать корпоративных стандартов и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
	Имеет практический опыт:разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с отраслевыми стандартами

	сервиса
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в гостиничной индустрии
	Умеет: углубленно применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии
	Имеет практический опыт: информационно-аналитической деятельности на конкретном гостиничном предприятии

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов</p> <p>Стандартизация и сертификация гостиничных услуг</p> <p>Иностранный язык (второй)</p> <p>Менеджмент</p> <p>Психология</p> <p>Речевая коммуникация</p> <p>Экономика в туризме и гостиничном бизнесе</p> <p>Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Международный туризм</p> <p>Организация инженерной службы гостиницы</p> <p>Правоведение</p> <p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p> <p>Экономика</p> <p>Организация культурно-досуговой деятельности</p> <p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов</p> <p>Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p> <p>Концепции современного естествознания</p>	

<p>Мировое гостиничное хозяйство Мировая культура и искусство Инфраструктура санаторно-курортных комплексов Туристские формальности История Конфликтология Визово-регистрационное обеспечение в туризме Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства Введение в гостеприимство Социология Русский язык и культура речи Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства Инновации в гостиничном сервисе Иностранный язык Курортно-рекреационные ресурсы Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями Мировая индустрия владения отдыхом Основы исследовательской деятельности Организация предпринимательской деятельности Гостеприимство народов мира Имидж санаторно-курортных комплексов Организация административно-хозяйственной службы гостиницы Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов Политология Фирменный стиль гостиничного предприятия Деловой иностранный язык Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации Философия Организация обслуживания в гостиницах Страноведение Индустрия гостеприимства Южного Урала Социально-экономическая география современного мира Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации Сервисология Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Гастрономические традиции мира</p> <p>Организация вспомогательных служб гостиницы</p> <p>Культурология</p> <p>Документооборот в индустрии гостеприимства</p> <p>Историко-культурное наследие региона</p> <p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Управление персоналом в гостиничном бизнесе</p> <p>Основы медицинских знаний</p> <p>Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p> <p>Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр)</p> <p>Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр)</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	<p>Знает: методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Умеет: осуществлять основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, выбирать виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства</p>
Организация культурно-досуговой деятельности	<p>Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного</p>

	<p>продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности</p> <p>Умеет: взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности</p>
<p>Организация административно-хозяйственной службы гостиницы</p>	<p>Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы</p> <p>Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы</p> <p>Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы</p>
<p>Инновации в гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, теорию организации</p>

	<p>обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения</p> <p>Умеет: изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня</p>
<p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>	<p>Знает: основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения</p> <p>Умеет: применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере</p>

	<p>профессиональной деятельности, определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения</p> <p>Имеет практический опыт: анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p> <p>Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Имидж санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: элементы имиджа санаторно-курортного комплекса, понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса, проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса, разработки имиджа санаторно-курортных предприятий</p>
<p>Международный туризм</p>	<p>Знает: основные модели рынка международного</p>

	<p>туризма; практику развития международного туризма, пространственную организацию международного туристского рынка</p> <p>Умеет: анализировать международный рынок туристских услуг, продвижение туристских услуг до потребителей; конъюнктуру международного туристского рынка; самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию; анализировать события и ситуации, делать прогнозы</p> <p>Имеет практический опыт: анализа рынка международного туризма; выявления актуальных проблем организации международного туризма</p>
<p>Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов</p>	<p>Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения, методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p>
<p>Документооборот в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: основы ведения документооборота в гостиничной деятельности в соответствии со стандартами документооборота и делопроизводства, стандарты оформления организационно-распорядительной документации в соответствии с действующими нормативно-техническими требованиями и современными информационными технологиями, основные понятия, типы и виды информационных технологий и программных продуктов, формирующих документооборот в индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: разрабатывать документацию в условиях сервисной деятельности предприятий</p>

	<p>гостиничного сервиса, в том числе внутренние стандарты обслуживания, создавать и оформлять нормативно-техническую документацию для конкретных предприятий гостиничной индустрии на основе современных профессиональных программных продуктов, эффективно использовать информационные технологии в профессиональной деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: оформления документов, связанных с организацией и реализацией гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами, создания нормативно-технической документации и стандартизированных процедур оказания услуг, обеспечивающих качество обслуживания для конкретных предприятий гостиничной индустрии, поиска и обработки информации, выполнения профессиональных действий по документообороту на гостиничном предприятии на основе профессиональных программных продуктов</p>
История	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий</p> <p>Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Мировая культура и искусство	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства, конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни</p> <p>Умеет: критически оценивать различные</p>

	<p>направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства</p> <p>Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта</p> <p>Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта</p>
<p>Социально-экономическая география современного мира</p>	<p>Знает: закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений, классификации стран современного мира</p> <p>Умеет: определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода, анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира</p> <p>Имеет практический опыт: работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности, общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений</p>
<p>Деловой иностранный язык</p>	<p>Знает: основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии;</p>

	<p>особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении</p> <p>Умеет: создавать устные и письменные тексты, соответствующие конкретной ситуации делового общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по деловому общению</p> <p>Имеет практический опыт: стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий</p>
<p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: спецификацию инженерной службы санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта</p>
<p>Конфликтология</p>	<p>Знает: основные категории и понятия конфликтологии, типологию, функции и особенности конфликтов по сферам проявления; сущность, структуру и динамику конфликта, основы современных методик психологической диагностики конфликтов на начальном этапе и возможных вариантов их урегулирования</p>

	<p>Умеет: использовать категориальный аппарат в анализе конфликтных ситуаций, разрабатывать, оформлять и использовать стандартный инструментарий в профессиональной деятельности при взаимодействии с другими структурными подразделениями гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: объективного анализа конфликтов; применять технологии регулирования конфликтов, проведения и интерпретации диагностических методик бесконфликтного взаимодействия в команде</p>
<p>Управление персоналом в гостиничном бизнесе</p>	<p>Знает: элементы и характеристики управленческой культуры, новации к построению управленческого взаимодействия в коллективе, основные теории мотиваций, используемые при создании корпоративной культуры</p> <p>Умеет: обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом технологических новаций, применять коммуникативные техники и технологии делового общения персонала, описывать индивидуальные мотивации человека и вопросы управления персоналом</p> <p>Имеет практический опыт: диагностики психотипов работников гостиничного комплекса, формирования профиля управленческой культуры персонала в гостиничном бизнесе, управления основными функциональными подразделениями гостиницы, используя теории мотивации и корпоративные стандарты</p>
<p>Визово-регистрационное обеспечение в туризме</p>	<p>Знает: виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов, понятие, характеристики и особенности визово-регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: оформления визово-регистрационных документов, ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и</p>

	ограничений
Курортно-рекреационные ресурсы	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг</p> <p>Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами</p> <p>Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	<p>Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p>
Русский язык и культура речи	<p>Знает: структуру, грамматику, орфографию, пунктуацию и характеристику русского языка</p> <p>Умеет: формировать речевые обороты на основе грамматики и лексики русского языка</p> <p>Имеет практический опыт: профессиональной коммуникации в соответствии с правилами русского речевого этикета и деловой коммуникации</p>

<p>Стандартизация и сертификация гостиничных услуг</p>	<p>Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
<p>Иностранный язык</p>	<p>Знает: основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные различия письменной и устной речи Умеет: продуцировать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка Имеет практический опыт: использования учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; приемов запоминания и структурирования усваиваемого материала; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации</p>
<p>Туристские формальности</p>	<p>Знает: национальные туристские формальности для организованных групп туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме, понятие и существенные характеристики национальных и международных туристских формальностей</p>

	<p>Умеет: работать с национальными нормативно-правовыми документами, регулируемыми туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу, ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности</p>
Мировое гостиничное хозяйство	<p>Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований</p> <p>Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства</p>
Фирменный стиль гостиничного предприятия	<p>Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения</p> <p>Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей, разработки элементов фирменного стиля средства размещения</p>
Практикум по виду профессиональной деятельности	<p>Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых</p>

	<p>норм, имеющихся ресурсов и ограничений, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
Введение в гостеприимство	<p>Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики, историю становления и развития гостиничного дела</p> <p>Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: выявления</p>

	<p>потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
<p>Организация вспомогательных служб гостиницы</p>	<p>Знает: спецификацию вспомогательных служб гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб гостиницы согласно системе классификации, разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб гостиницы на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения</p>
<p>Сервисология</p>	<p>Знает: правила и технику безопасности обслуживания потребителей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека</p> <p>Умеет: применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей, определять потребительский статус услуг, эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей</p>

	<p>Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей, осуществления клиенториентированных коммуникаций и предоставления качественных услуг, критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей</p>
<p>Культурология</p>	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества</p> <p>Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании</p>
<p>Организация предпринимательской деятельности</p>	<p>Знает: теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности, методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, основы организации предпринимательской деятельности</p> <p>Умеет: применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона, систематизировать и определять факторы предпринимательской деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, использования</p>

	<p>приемов и методов оценки предпринимательской деятельности</p>
<p>Психология</p>	<p>Знает: психологические основы функционирования познавательных, волевых и эмоциональных процессов для понимания собственных психологических особенностей управления временем, основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека</p> <p>Умеет: использовать психологические техники и методы тайм-менеджмента в собственной деятельности, устанавливать гармоничные отношения в работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности</p> <p>Имеет практический опыт: развития мотивационно-волевой сферы личности для осуществления личностного развития и профессионального роста, регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям в процессе профессионального общения и совместной деятельности</p>
<p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: понятие и сущность рекламных технологий по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, теоретические основы рекламных кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, использовать рекламные средства как маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: основные законы и специфику современного естествознания, основы взаимодействия между физическими,</p>

	<p>химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе</p> <p>Умеет: обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации, применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели</p> <p>Имеет практический опыт: использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной индустрии, проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства</p>
<p>Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации</p>	<p>Знает: лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; особенности различных видов речевой деятельности и форм речи; источники профессиональной информации на иностранном языке</p> <p>Умеет: вести беседу (диалог, дискуссию, переговоры) деловой-профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками релевантной информации на иностранном языке</p> <p>Имеет практический опыт: аргументированного изложения собственной точки зрения на иностранном языке; применения навыков, владения умениями и стратегиями для участия в профессионально-ориентированной коммуникации на иностранном языке, навыками публичной речи, ведения дискуссии на иностранном языке</p>
<p>Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах</p>	<p>Знает: спецификацию вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных</p>

	<p>служб санаторно-курортного комплекса согласно системе классификации, разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи, основные категории здорового образа жизни</p> <p>Умеет: определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи</p> <p>Имеет практический опыт: оказания неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях, оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения</p>
<p>Индустрия гостеприимства Южного Урала</p>	<p>Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале</p> <p>Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, анализировать экспертную оценку гостиничных</p>

	<p>предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>
Экономика	<p>Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макро-уровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов, основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин</p> <p>Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности, осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности, анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей</p>
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов, прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>

	<p>отраслевым стандартам сервиса, прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>
Философия	<p>Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности</p> <p>Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p>
Правоведение	<p>Знает: антикоррупционное законодательство, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ</p> <p>Умеет: осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупционному поведению, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, интерпретировать</p>

	<p>законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности</p>
<p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания</p>
<p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта</p> <p>Умеет: выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций,</p>

	<p>проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: особенности письменной и устной коммуникации согласно международному протоколу и деловому этикету, исторические и этнические типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях межкультурной коммуникации, международные правила предоставления гостиничных услуг; требования к обслуживающему персоналу различных структурных подразделений гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь согласно международному протоколу и деловому этикету, самостоятельно анализировать межкультурные коммуникации, давать оценку современному состоянию культуры в социально-историческом, этическом и философском контекстах, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию делового этикета, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования</p> <p>Имеет практический опыт: построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи согласно правилам международного протокола и этикета гостеприимства, использования современной терминологии осмысления культурных процессов в социально-историческом, этическом и философском контекстах, применения стандартизированной процедуры обслуживания в международной практике делового гостиничного этикета</p>
<p>Мировая индустрия владения отдыхом</p>	<p>Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований</p>

	для анализа мировой практики индустрии гостеприимства
Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов	<p>Знает: способы организации санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Умеет: проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов, разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Имеет практический опыт: сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов, анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p>
Основы исследовательской деятельности	<p>Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы</p> <p>Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии</p>
Речевая коммуникация	<p>Знает: особенности письменной и устной коммуникации, особенности речевого и коммуникативного поведения с потребителями услуг</p> <p>Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях, преодолевать трудности взаимопонимания в формате речевой коммуникации</p> <p>Имеет практический опыт: ведения делового разговора с позиций его языковых и логических основ, ведения гармоничного диалога для достижения успеха в процессе речевой коммуникации</p>
Гостеприимство народов мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях</p>

	<p>различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
<p>Политология</p>	<p>Знает: основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности российской, европейской и восточной политической мысли, основные понятия в сфере государственной политики, правовые акты, регламентирующие и регулирующие мероприятия в рамках этой политики, исторические, политические, социально-экономические и культурно-религиозные факторы становления и развития государственной политики</p> <p>Умеет: ориентироваться в мировом политическом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, проводить системный анализ общественных процессов, направленный на выявление причин и предпосылок формирования идеологий и движений; определять оптимальные способы решения задач в рамках действующих правовых форм и имеющихся в распоряжении государства ресурсов</p> <p>Имеет практический опыт: определения степени актуальности современных политических концепций и действий для целей профессиональной деятельности, формирования непримиримой гражданской позиции ко всем проявлениям социальной, национальной, расовой и прочей розни и нетерпимости</p>
<p>Иностранный язык (второй)</p>	<p>Знает: грамматику и лексику второго иностранного языка</p> <p>Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: общения и использования полученных знаний и умений в устной и письменной формах в профессиональной сфере</p>
<p>Гастрономические традиции мира</p>	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира</p> <p>Умеет: формировать рационы питания с учетом</p>

	<p>особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира</p> <p>Имеет практический опыт: составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
<p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>Знает: особенности и виды гостиничного продукта, для лиц с ограниченными физическими возможностями, понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства для обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p> <p>Умеет: применять эффективные методы и технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями, применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы для обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p> <p>Имеет практический опыт: организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя, обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями</p>
<p>Менеджмент</p>	<p>Знает: основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности</p>

	<p>структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии гостеприимства, базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик</p> <p>Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства, принятия решений в профессиональной деятельности</p>
<p>Организация инженерной службы гостиницы</p>	<p>Знает: спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования</p>

	гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта
Историко-культурное наследие региона	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей, закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион</p> <p>Умеет: анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов, выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания, применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ</p>
Страноведение	<p>Знает: основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом, определять факторы страноведческой регионализации</p> <p>Имеет практический опыт: создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии</p>
Социология	Знает: методы и технологии социологических исследований, понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора

	<p>социологической информации</p> <p>Умеет: работать с социологической информацией для осуществления рыночных исследований и анализа требований клиентов на современном рынке туризма и гостиничных услуг, проводить социологические исследования рынка туристских услуг</p> <p>Имеет практический опыт: использования социологических методов в профессиональной деятельности, проведения социологических исследований потребительского рынка туристских услуг</p>
<p>Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств</p>

	<p>размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю</p>
<p>Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр)</p>	<p>Знает: основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы гостеприимства в регионе, основы, методы и практики стаймменеджмента, методы исследований и мониторинга рынка индустрии гостеприимства Умеет: анализировать рынок индустрии гостеприимства в регионе, нести личную ответственность за результат своего труда, проводить исследование рынка индустрии гостеприимства в регионе Имеет практический опыт: самостоятельного определения специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства в регионе, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, характеристики рынка индустрии гостеприимства</p>
<p>Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p>	<p>Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном</p>

	<p>предприятии</p> <p>Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

5. Структура и содержание практики

№ раздела	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во
-----------	------------------------------------------------------------	--------

(этапа)		часов
1	<p>Подготовительный этап.</p> <p>Включает в себя:</p> <p>распределение на предприятие/ предоставление гарантийного письма от предприятия;</p> <p>организационное собрание по преддипломной практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики;</p> <p>определяется предмет исследования выпускной квалификационной работы и круг изучаемых тем, устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов</p>	8
2	<p>Общая характеристика гостиничного предприятия (адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия, анализ организационных документов и т.д.)</p>	8
3	<p>Производственный этап: выполнение должностных обязанностей на предприятии, в том числе овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест;</p> <p>освоение основных технологических процессов взаимодействия и деловой коммуникации отельеров и потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта</p>	216
4	<p>Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, в том числе:</p> <p>Разработка гостиничного продукта/услуги/технологии:</p> <p>2.1 Разработка инновационного гостиничного продукта/услуги</p> <p>2.2 Техничко-экономическое обоснование внедряемого инновационного гостиничного продукта/услуги/технологии</p> <p>2.3 Безопасность гостиничного продукта/услуги/технологии с учетом требований ГОСТов</p> <p>2.4 Апробация инновационного гостиничного продукта/услуги/технологии по тематике ВКР (может быть представлена в формате фотоотчета, участия в конференции/статья, акт о внедрении от предприятия)</p>	164
5	<p>Камеральный этап. Обработка и анализ полученной информации; оформление и составление отчета, содержащего текстовую часть.</p> <p>Подготовка приложений к отчету по преддипломной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. Подготовка презентации о результатах преддипломной практики в электронном виде.</p>	36

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2021 №6.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в П
1	8	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает сроки прохождения практики в профильной организации, установленные календарным учебным графиком студента, соблюдает график сдачи отчета по практике. 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки	дифференцированный зачет

					<p>прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике. 1 балл – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике.</p>
--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						Максимальный балл – 3	
2	8	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. 2 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя Максимальный балл – 3	дифференцированно зачет
3	8	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки	-	10	10 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета преддипломной практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала, представлен анализ предприятия, работающего в индустрии гостеприимства, с соответствующими выводами и обоснованными положениями, – представлен разработанный продукт/услуга/проект,	дифференцированно зачет

					<p>согласно тематике выпускной квалификационной работы, – апробация инновационного гостиничного продукта/услуги/проекта подтверждается фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия, – отчет по итогам</p> <p>производственной практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 9 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики, но апробация инновационного продукта/услуги не подтверждена фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия; 8 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены, но при этом в отдельных пунктах допущены недочеты; 7 баллов – пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены анализ и критический разбор практической деятельности,</p>	
--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

					<p>последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями проекта туристского продукта/услуги.</p> <p>Апробация инновационного продукта/услуги не подтверждена фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия. 6 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично, или допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки;</p> <p>5 баллов – в пояснительной записке представлены не все пункты индивидуального задания – 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 4 практических задания)/ не проведена апробация инновационного продукта/услуги, согласно тематике выпускной квалификационной работы.; 4 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания); проект разработанного продукта/услуга/проекта представлен поверхностно; 3 балла – пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены</p>
--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					<p>необоснованные положения, пояснительная записка не включает анализ и обработку информации для выполнения выпускной квалификационной работы; 2 балла – пояснительная записка не имеет анализа, в работе нет выводов либо они носят декларативный характер. 1 балл – не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.. Максимальный балл – 10</p>		
4	8	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	4	<p>4) Защита отчета по производственной (преддипломной) практике с презентацией: 3 балла – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. На защиту представлен разработанный продукт/услуга/проект, согласно тематике выпускной квалификационной работы; 2 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, но затрудненно демонстрирует навыки делового общения со специалистами на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса. Аprobация инновационного</p>	дифференцированно зачет

					<p>гостиничного продукта/услуги/проекта не представлена. 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы по продукту/услуге/проекту;</p> <p>0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Максимальный балл – 3</p> <p>5) Наличие презентации:</p> <p>1 балл – на защите студент использует презентационный материал, соответствующие всем (нижеперечисленным требованиям): – раскрытие темы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, – подача материала (наличие, достаточность и обоснованность графического оформления: схем, рисунков, диаграмм, фотографий), – оформление презентации (соответствие дизайна всей презентации поставленной цели; единство стиля включаемых в презентацию рисунков; обоснованное использование анимационных эффектов) 0 баллов – на защите студент не использует презентационный материал Максимальный балл – 1</p>
--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Процедура проведения и оценивания До начала наступления сроков преддипломной практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала преддипломной практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты преддипломной практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем два преподавателя выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания, а также материалы (практические и аналитические) для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах преддипломной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (7-10 мин.) докладывает об основных результатах преддипломной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальный балл – 20

№ задания	Формулировка задания	Вид контроля (включая текущий)	Максимальный балл			
			1	2	3	4
1	соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.	Отметка посещаемости/ Дневник практики	3	2	3	2
2	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося в профильной организации	Отзыв работодателя	3	3	3	3
3	качество пояснительной записки; Проверка задания (в содержании отчета)	10	4	3	3	3
4	защита отчета по практике; Контрольное мероприятие промежуточной аттестации	3	5	3	3	3
5	наличие презентации; Защита отчета с презентацией	1	1	1	1	1
ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ			20			
Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д.			3			

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-2	Знает: технологии организации, проектирования и реализации гостиничных продуктов и услуг	+	+	+	
УК-2	Умеет: разрабатывать и реализовывать программы гостиничного обслуживания, комплексный гостиничный продукт, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			+	+
УК-2	Имеет практический опыт: проектирования и реализации гостиничных			+	+

	продуктов, программ гостиничного обслуживания в соответствии с национальной нормативно-правовой базой				
УК-4	Знает: основные технологические процессы взаимодействия и деловой коммуникации отельеров – потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта	+	+		
УК-4	Умеет: применять углубленные практические навыки взаимодействия и деловой коммуникации на конкретном объекте/предприятии гостиничного бизнеса	+	+		
УК-4	Имеет практический опыт: деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации с целью сбора материала для подготовки выпускной квалификационной работы	+	+		
УК-5	Знает: особенности функционирования национального гостиничного рынка и структуры национальной гостиничной индустрии		+	+	+
УК-5	Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов		+	+	+
УК-5	Имеет практический опыт: межкультурных коммуникаций в гостиничной индустрии		+	+	+
УК-6	Знает: принципы организации и траекторию своего развития на основе принципов образования в течение всей жизни	+			+
УК-6	Умеет: применять знания при решении практических задач в гостиничной деятельности	+			+
УК-6	Имеет практический опыт: самостоятельного поиска источников дополнительных знаний и умений по вопросам гостиничной деятельности, умением представлять результаты выполненной работы	+			+
ПК-1	Знает: технологии проектирования и реализации гостиничного продукта или конкретной услуги		+		+
ПК-1	Умеет: разрабатывать и продвигать гостиничные продукты в соответствии с требованиями потребителя и национальных стандартов		+		+
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования и реализации гостиничных продуктов в соответствии с национальной нормативно-правовой базой		+		+
ПК-2	Знает: информационные и коммуникационные технологии представления и продвижения гостиничных продуктов и услуг			+	+
ПК-2	Умеет: представлять гостиничные продукты и услуги на потребительском рынке и в профессиональной среде			+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: представления, продвижения и реализации гостиничных продуктов и услуг на потребительском рынке и в профессиональной среде			+	+
ПК-3	Знает: новейшие технологии продвижения гостиничного продукта на конкретном предприятии		+		
ПК-3	Умеет: применять на практике конкретного предприятия новейшие информационные технологии при реализации и продвижении гостиничного продукта		+		
ПК-3	Имеет практический опыт: реализации и продвижения гостиничного продукта		+		
ПК-5	Знает: основные нормативные документы регулирующие разработку корпоративных стандартов и регламентов на международном и российском уровнях		+		+
ПК-5	Умеет: формировать и обосновывать корпоративных стандартов и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса		+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса		+		+
ПК-6	Знает: основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в гостиничной индустрии		+	+	+

ПК-6	Умеет: углубленно применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии					+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: информационно-аналитической деятельности на конкретном гостиничном предприятии					+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

1. Строительные нормы и правила : Приложение : Сборники сметных норм затрат на оборудование и инвентарь общественных и административных зданий [Текст] Ч. 4 Сметные нормы и правила Гл. 13 Правила разработки и применения сметных норм и затрат на оборудование и инвентарь общественных и административных зданий : СНиП IV-13-84 Сб. 1.6 Объекты лечебно-профилактического назначения Амбулаторно-поликлинические учреждения : Утв. 03.02.88 : Взамен сб. изд. 1982 г.: Введ. в действие 01.06.88 Гос. строит. ком. СССР. - Москва: Стройиздат, 1989. - 108 с.

2. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте [Текст] учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению 101199.62 "Гостиничное дело" Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 206 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. 1. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ / сост. М.Н. Малыженко; под ред. Т.Н. Третьяковой. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2019. – 60 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/84576
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Малахит"	454129, Челябинск, Масленникова, 17б	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиница "Южный Урал"	454000, г.Челябинск, пр. им. В.И.Ленина, 52	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них

		(например, проживание и питание).
ООО "Альбион"	454000, Челябинск, Кыштымская, д 9, офис 109	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).