

Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный университет спорта и туризма»  
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

СОГЛАСОВАНО  
Первый проректор  
Н.Л. Ткаченко  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
Иванцов А.А.  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины:

**Производственная практика (организационно-управленческая)**

индекс по учебному плану: **Б2.О.04(П)**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

<b>Общая трудоемкость</b> (в академических часах / ЗЕ)	<b>324 часов / 9 ЗЕ</b>	
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>	<b>заочная</b>
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)	<b>2</b>	<b>2</b>
из них: лекции занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)		
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>322</b>	<b>322</b>
<i>Контроль</i>		<b>4</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b> Зачет с оценкой	<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>

Рабочая программа дисциплины «Производственная практика (организационно-управленческая)» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



доцент Суворова И.Н.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 « 30 » августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного  
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и  
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения  
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

## **ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ**

Программа технологической практики является элементом основной образовательной программы, реализуемой в ГАОУ ВО МГУСиТ в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничная дело»

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

Вид практики: - Производственная практика (организационно-управленческая)

Форма (тип) практики: непрерывная.

Способы проведения: стационарная, выездная

### **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Цель технологической практики расширение, совершенствование, углубление и закрепление знаний, полученных обучающимися, в процессе обучения, а также приобретение и углубление практических навыков в области технологической и инновационной деятельности в сфере гостеприимства.

Задачи технологической практики:

- закрепление полученных теоретических знаний и практических навыков по выбранному направлению подготовки;
- изучение алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений предприятий сферы гостеприимства;
- изучение должностных инструкции сотрудников, стандартов операционных процедур и другой нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий сферы гостеприимства;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

Результатами прохождения практики является формирование компетенций и приобретение практического опыта (в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», «Руководитель предприятия питания»)

### **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Производственная практика (организационно-управленческая)– входит в Блок 2.Практика Обязательная часть основной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплинами, предшествующими данному виду производственной практики и являющимися ее теоретической базой, являются: «Экономика организаций сфере гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Цифровизация экономических процессов в туризме и гостеприимстве», «Маркетинговые исследования в индустрии туризма и гостеприимства», «Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства»/ «Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса».

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.**

Результатами прохождения практики является формирование компетенций и приобретение практического опыта:

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
<p>УК – 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1 Знать типологию, принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности            УК-1.2 Уметь проводить научные исследования            УК-1.3 Уметь разрабатывать стратегию, тактику деятельности и анализировать финансовое состояние предприятия</p>	<p><b>Знает:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.  <b>Умеет:</b> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.  <b>Имеет практический опыт:</b> исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Знать эффективные технологии делового общения            УК-4.2 Знать средства осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке            УК-4.3 Уметь разрешать проблемные ситуации в коммуникациях            УК-4.4 Уметь использовать правила построения устного и письменного высказывания</p>	<p><b>Знает:</b> компьютерные технологии и информационная инфраструктура в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы</p>

	<p>в рамках иноязычной профессиональной коммуникации</p>	<p>исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.  <b>Умеет:</b> создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке; владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации.  <b>Имеет практический опыт:</b> осуществлением устными и письменными коммуникациями, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; владеет технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 Знать способы социального взаимодействия с учетом культурных традиций и норм  УК-5.2 Уметь устанавливать и</p>	<p><b>Знает:</b> психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы</p>

	<p>поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе с учетом национальных и культурных особенностей</p> <p>УК-5.3 Владеть навыками анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия.</p> <p><b>Умеет:</b> грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p>
<p>УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Знать объекты, виды и задачи профессиональной деятельности</p> <p>УК-6.2 Уметь применять методы познания</p> <p>УК-6.3 Владеть навыками определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p><b>Знает:</b> особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности; основные научные школы психологии и управления; деятельностный подход в исследовании</p>

		<p>личностного развития; технологию и методику самооценки; теоретические основы акмеологии, уровни анализа психических явлений.</p> <p><b>Умеет:</b> определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> навыками определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности.</p>
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и</p>	<p><b>Знать:</b> Технологические новации и основные программные продукты в профессиональной сфере</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> Использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

	общественного питания.	
--	------------------------	--

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Объем практики в 3 семестре в зачетных единицах с указанием количества академических часов**

Объем практики: 3 ЗЕ

Продолжительность практики 2 недели (108 часов)

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Индекс компетенции	Формы текущего контроля
		Практич. работа на производстве	Самостоятельная работа		
1.	<b>Подготовительный этап</b> Организационное собрание (план производственной практики, правила оформления дневника практики, отчетность и аттестация по итогам производственной практики). Встреча с руководителем производственной практики для согласования задания на прохождение практики. Инструктаж по технике безопасности.	<b>5ч</b>	<b>2ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет
2.	<b>Ознакомительный этап</b> Проведение инструктажей по технике безопасности, противопожарной профилактике на предприятии. Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия. Экскурсия по подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам. Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.). Изучение основных направлений деятельности предприятия.	<b>30ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет
3.	<b>Производственный этап</b> Работа студентов в	<b>56ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6,	Аналитический отчет



	подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение заданий и поручений руководителя практики от организации: – сбор информации по деятельности гостиницы: особенности работы с кассой гостиницы, особенности документации в отеле. Приобретение практических навыков работы в гостинице			ОПК-1	
<b>4.</b>	Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчёте по практике	<b>17ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет

**Объем практики в 4 семестре в зачетных единицах с указанием количества академических часов**

Объем практики: 10 ЗЕ

Продолжительность практики 7 недель (360 часов)

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Индекс компетенции	Формы текущего контроля
		Практич. работа на производстве	Самостоятельная работа		
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b> Организационное собрание (план производственной практики, правила оформления дневника практики, отчетность и аттестация по итогам производственной практики). Встреча с руководителем производственной практики для согласования задания на прохождение практики. Инструктаж по технике безопасности.	<b>25ч</b>	<b>2ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет
<b>2.</b>	<b>Ознакомительный этап</b> Проведение инструктажей по технике безопасности, противопожарной профилактике на предприятии. Ознакомление с внутренним распорядком дня предприятия. Экскурсия по	<b>55ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет

	подразделениям предприятия. Распределение по рабочим местам. Ознакомление с производством (учредительные документы, устав, организационная структура, нормативная документация, изучение деятельности предприятия и др.). Изучение основных направлений деятельности предприятия.				
<b>3.</b>	<b>Производственный этап</b> Работа студентов в подразделениях предприятия по выполнению индивидуальных заданий, выполнение заданий и поручений руководителя практики от организации: – сбор информации по деятельности гостиницы: особенности работы с кассой гостиницы, особенности документации в отеле. Приобретение практических навыков работы в гостинице	<b>250ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет
<b>4.</b>	Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчете по практике	<b>30ч</b>	<b>5ч</b>	УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1	Аналитический отчет

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

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Основная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 3-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата Сологубова Г. С., 2019 / гриф умо во
2. Маркетинг туристских услуг 3-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Восколович Н. А., 2019
3. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 13-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата Лифиц И. М., 2019 / гриф умо во
4. Правоведение 4-е изд., пер. И доп. Учебник для спо под ред. Белова в. А., абросимовой е.а., 2018 / гриф умо спо

5. Оценка персонала. Сбалансированная система показателей 3-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Хруцкий В. Е., Толмачев Р. А., Хруцкий Р. В., 2018 / гриф умо во
6. Технологии и организация экскурсионных услуг 2-е изд., пер. И доп. Учебник для академического бакалавриата Скобельцына А. С., шарухин А. П., 2018 / гриф умо во
7. Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры спиридонова Е. А. 2018 / гриф умо во
8. Модели и методы диагностики состояния бизнес-систем 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для вузов Куприянов Ю. В., Кутлуниин Е. А. 2018
9. Теория менеджмента. Синергетический менеджмент 2-е изд., испр. И доп. Учебник для вузов Иванова Т.Ю., Коротков Э.М., Приходько В.И., 2018
10. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Фролов Ю. В., Серышев Р. В.; под ред. Фролова Ю. В. 2018
11. Методология научных исследований 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н., 2018 / гриф умо во
12. Управление человеческими ресурсами 2-е изд., испр. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры Гуськова Н.Д., Краковская И.Н., Ерастова А.В., Родин Д.В., 2018
13. Ценообразование 7-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Касьяненко Т.Г. - отв. Ред., 2018 / гриф умо во
14. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры Кларин М.В., 2018 / гриф умо во
15. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма 2-е изд., испр. И доп. Учебник для вузов Скобкин С.С., 2018 / гриф умо во
16. Инновационный менеджмент 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Алексеев А.А., 2018 / гриф умо во
17. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум для академического бакалавриата бугорский в.п., 2018 / гриф умо во
18. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса 2-е изд. Учебное пособие для вузов Казакевич Т. А., 2018
19. Деловой испанский язык 2-е изд. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Тарасова В.В., 2018 / гриф умо во
20. Правовое регулирование в сфере туризма. Учебное пособие для вузов Золотовский В.А., Золотовская Н.Я., 2018
21. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для прикладного бакалаври Атапасько О. В., Автюхова О. В., 2018
22. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве 2-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата Боголюбов В. С., 2018 / гриф умо во
23. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры А. А. Сергеев., 2018 / гриф умо во
24. Управление бизнес-процессами: современные методы. Монография Громов А.И. - отв. Ред., 2018

25. Испанский язык для совершенствующихся 3-е изд., испр. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры Киеня-мякинен М.И., 2018 / гриф умо во
26. Кросс-культурный менеджмент 3-е изд. Учебник для бакалавриата и магистратуры Мясоедов С.П., Борисова Л. Г., 2018 / гриф умо во
27. Информационные технологии в менеджменте 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата Плахотникова М. А., Вертакова Ю. В., 2018 / гриф умо во
28. Бухгалтерский учет и анализ. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата Шадрина Г.В., Егорова Л.И., 2018 / гриф умо во
29. Деловая этика. Учебник и практикум для академического бакалавриата Спивак В.А., 2018 / гриф умо во
30. Деловые и межкультурные коммуникации. Учебник и практикум для академического бакалавриата Гаратухина Ю.В., Авдеева З.К. , 2018 / гриф умо во
31. Методы социально-экономического прогнозирования в 2 т. Т.1 теория и методология. Учебник и практикум для академического бакалавриата Светуных И. С., Светуных С. Г., 2018 / гриф умо во
32. Правоведение: основы государства и права. Учебник для академического бакалавриата Бошно С. В., 2019 / гриф умо во
33. Ценообразование 4-е изд., испр. И доп. Учебник и практикум для вузов Липсиц И. В., 2018 / гриф умо во
34. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика. Учебник для прикладного бакалавриата Тимохина Т. Л., 2018 / гриф умо во
35. Управление качеством. Всеобщий подход. Учебник для бакалавриата и магистратуры Васин С. Г., 2019 / гриф умо во
36. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология. Учебник для прикладного бакалавриата Райкова Е. Ю., 2019
37. Культурология 3-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для академического бакалавриата Багдасарьян Н.Г., 2018 / гриф умо во
38. Управление конкурентоспособностью. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Горбашко Е.А. - отв. Ред., Максимцев И.А. - отв. Ред. 2018 / гриф умо во
39. Философия 2-е изд., пер. И доп. Учебник для академического бакалавриата Гуревич П.С., 2018 / гриф умо во
40. Управление качеством 2-е изд., пер. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры Тебекин А.В., 2018 / гриф умо во
41. Психология и этика делового общения. Учебник и практикум для академического бакалавриата Бороздина Г.В., Кормнова Н.А., 2018 / гриф умо во

**6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» <http://www.garant.ru/>**

1. <http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса
2. <http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли
3. <http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

4. <http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ
5. <http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес
6. <http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm>
7. <http://www.Next-Stop.ru> – спутник гостиничного бизнеса
8. <http://www.hotelmaster.ru/dopuslugi/>
9. <http://www.hotelline.ru>
10. <http://www.horeca-portal.ru/>
11. <http://www.hotres.ru/>
12. <http://www.prohotel.ru>
13. <http://www.hospitality.ru>
14. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
15. <http://uchebnikionline.com/>
16. <http://www.consultant.ru/>

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Для организации практики информационные технологии применяются в следующих направлениях:

оформление отчетов по практике;

демонстрация дидактических материалов с использованием мультимедийных технологий при защите отчета по практике;

использование информационно-справочного обеспечения, такого как: правовые справочные системы (Гарант, Консультант+ и др.), онлайн словари, справочники;

использование специализированных справочных систем (электронных учебников, виртуальных экскурсий и справочников), коллекций иллюстраций и фотоизображений. Используется следующее лицензионное программное обеспечение:

Windows XP professional Russian,

Windows 8,

MS Office 2003,

MS Office 2010,

АИБС «МегаПро»,

Антивирус Касперского,

Консультант +

Информационно-справочные системы и профессиональные базы данных:

Университетская библиотека онлайн. Базовая коллекция;

«Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»). ЭБД РГБ, доступ к ВЧЗ РГБ;

«КонсультантПлюс». Сетевая версия экземпляра системы

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

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Практика проводится в гостиничном комплексе или в гостинице Москвы, полностью отвечающей отраслевым нормативным требованиям. Практикантам предоставляется возможность ознакомления и работы с устройствами телекоммуникации (слаботочных систем) и инженерно-техническим оборудованием гостиничного предприятия:

Технические средства:

телефон;  
устройства внутренней связи;  
локальная компьютерная сеть;  
телетайп (факс);  
радиофикация гостиниц;  
мультимедиапроектор;  
средства звуковоспроизведения;  
экран;  
Компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

Также практикантам предоставляется возможность тестовой работы с профессиональными компьютерными программами автоматизации гостиничного предприятия и систем бронирования номеров, авиа- и железнодорожных билетов, прочих услуг.

## **10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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

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

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт),

электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

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

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

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

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
УК – 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	<p><b>Знает:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.</p> <p><b>Умеет:</b> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением</p>	

	<p>анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практическая работа на производстве; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p>
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p><b>Знает:</b> компьютерные технологии и информационная инфраструктура в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p> <p><b>Умеет:</b> создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке; владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать</p>	<p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практическая работа на производстве; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – итоговый контроль по практике.</p>



	<p>систему коммуникационных связей в организации.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> осуществлением устными и письменными коммуникациями, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; владеет технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лекции;</li> <li>– практическая работа на производстве;</li> <li>– самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</li> </ul> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическая работа на производстве;</li> <li>– ситуационные задачи;</li> <li>– самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</li> </ul> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач;</li> <li>– анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях;</li> <li>– итоговый контроль по практике.</li> </ul>
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p><b>Знает:</b> психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия.</p> <p><b>Умеет:</b> грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных,</p>	

	<p>конфессиональных особенностей.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Этап 1.</p> <p>Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лекции;</li> <li>– практическая работа на производстве;</li> <li>– самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</li> </ul> <p>Этап 2.</p> <p>Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическая работа на производстве;</li> <li>– ситуационные задачи;</li> <li>– самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</li> </ul> <p>Этап 3.</p> <p>Проверка усвоения материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач;</li> <li>– анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях;</li> <li>– итоговый контроль по практике.</li> </ul>
<p>УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p><b>Знает:</b> особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности; основные научные школы психологии и управления; деятельностный подход в исследовании личностного развития; технологию и методику самооценки; теоретические основы акмеологии, уровни анализа психических явлений.</p> <p><b>Умеет:</b> определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> навыками определения эффективного направления действий в области</p>	

	<p>профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности.</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практическая работа на производстве; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p>
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p><b>Знать:</b> Технологические новации и основные программные продукты в профессиональной сфере <b>Уметь:</b> Осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности. <b>Иметь практический опыт:</b> Использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практическая работа на производстве; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – итоговый контроль по практике.</p>

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

<i>Описание показателей</i>	
Этап 1. Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посещение лекционных и практических занятий;</li> <li>– ведение конспекта лекций.</li> </ul>
Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем;</li> <li>– обоснованное решение ситуационных задач;</li> <li>– наличие правильно выполненной самостоятельной работы.</li> </ul>
Этап 3. Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия;</li> <li>– выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий;</li> </ul>

	– результаты зачета, экзамена.	
<b>Критерии оценивания</b>		
Этап 1. Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> <li>- посещение лекционных и практических занятий не менее 80%;</li> <li>- наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60%</li> <li>- участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%.</li> </ul>	
Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может определить основные направления исследований в туризме, источники и виды информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.</li> </ul>	
Этап 3. Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60%</li> <li>Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</li> </ul>	
<b>Описание шкал оценивания</b>		
Оценивание отчета о прохождении учебной практики	1. Оценка освоенности теоретического материала (знания и понимания)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–определение рассматриваемых понятий и явлений выполнено четко, полно и доказательно (обоснованно сделаны ссылки и приведены примеры)</li> <li>–используемые понятия и определения соответствуют теме</li> <li>–оригинальность текста (самостоятельность выполнения)</li> <li>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 1 также оценивается положительно (зачтено)</li> </ul>
	2. Проверка содержательности и достоверности проведенного анализа	<ul style="list-style-type: none"> <li>–в работе грамотно использованы категории анализа</li> <li>–умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений</li> <li>–приведены и проанализированы альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, которые определили позицию автора, выраженную</li> </ul>

		<p>в сбалансированном заключении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–используется большое количество различных источников информации</li> <li>–сформулирована личная оценка проблемы</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 2 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	3. Проверка обоснованности суждений и выводов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выдвинутые тезисы сопровождаются обоснованной аргументацией</li> <li>– приводятся различные точки зрения и их личная оценка</li> <li>– общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 3 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	4. Оценка качества цифрового материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>–источниками цифровой информации (статистической) информации являются официальные сайты государственных, региональных и отраслевых органов власти, учебная и учебно-методическая литература, отраслевая периодика</li> <li>–используемые в контрольной работе цифровые данные актуальны (не ранее 2010 года);</li> <li>–соответствие массивов цифровой информации предмету контрольной работы и методам аналитической обработки данных</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 4 также оценивается положительно (зачтено)</p>
	5. Оценка качества оформления отчета о прохождении практики	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работа соответствует основным требованиям к оформлению и использованию цитат</li> <li>– соблюдены лексические, фразеологические, грамматические и стилистические нормы русского литературного языка</li> <li>– в оформлении текста полностью соблюдены правила орфографии и пунктуации русского языка</li> </ul> <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 5 также оценивается положительно (зачтено)</p>
<p>Оценка за отчет о прохождении практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– «отлично» выставляется студенту, если отчет соответствует 4-м критериям</li> <li>– «хорошо», если отчет соответствует 3-м критериям</li> <li>– «удовлетворительно», если отчет соответствует 2-м критериям</li> </ul>		

– оценка «неудовлетворительно», если отчет не соответствует указанным выше критериям			
<b>Итоговая оценка по итогам прохождения практики:</b>			
<p>Определяется с учетом оценки, выставленной за заполнение Дневника практики, составление отчета и результатов сдачи дифференцированного зачета:</p> <p>если оценка за отчет – «не удовлетворительно», студент не допускается к сдаче зачета, отчет возвращается студенту для исправления ошибок и учета замечаний;</p> <p>– если оценка за отчет положительная, итоговая оценка определяется с учетом оценки, выставленной за отчет о прохождении практики и результатов сдачи дифференцированного зачета в соответствии с приведенной ниже таблицей.</p>			
Отчет о прохождении практики Зачет с оценкой	отлично	хорошо	удовлетворительно
отлично	отлично	хорошо/отлично	хорошо
хорошо	хорошо/отлично	хорошо	удовлетворительно/ хорошо
удовлетворительно	хорошо	удовлетворительно/ хорошо	удовлетворительно

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

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

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

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

Результаты обучения (освоенные)	Критерии результатов учебной	оценки освоения практики	Объект оценки	Степень проявления критерия
---------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	---------------	--------------------------------

<p>умения, первоначальный практический опыт в рамках видов профессиональной деятельности; готовность к выполнению задач профессиональной деятельности)</p>	<p>(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)</p>		5	4	3	2
<p><i>Умение:</i> – организовывать собственную деятельность, руководствуясь социальной значимостью своей будущей профессии</p>	<p>Умеет организовывать собственную деятельность, руководствуется социальной значимостью своей будущей профессии</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>Готовность:</i> формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знает: – теоретические основы системы управления персоналом в гостиничном предприятии, понятийный аппарат, правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность службы персонала; методы мотивации и стимулирования персонала Умеет: - использовать передовые научно-прикладные методики исследований в сфере гостеприимства; -разрабатывать предложения по совершенствованию системы управления и стимулирования персонала гостиниц и</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) отчет по практике 3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				

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



	<p>предприятий сферы гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучения системы контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и обслуживания потребителей;</li> <li>- представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений</li> </ul>					
<p><i>Готовность:</i> планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологию проведения стратегического анализа внешней и внутренней среды предприятия и организации;</li> <li>- основные методологические подходы к изучению процессов управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;</li> <li>- правовые, экономические и социальные основы деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;</li> <li>- показатели оценки результатов деятельности гостиницы и других средств размещения, обслуживания потребителей;</li> <li>- основные принципы управления доходностью в гостиничном деле;</li> <li>- планирование и прогнозирование доходов и расходов финансово-хозяйственной деятельности на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики;</li> <li>2) отчет по практике</li> <li>3) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</li> </ul>				

	<p>предприятиях гостиничного бизнеса;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать, оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей с целью дальнейшего планирования деятельности предприятия сферы гостеприимства.</li> </ul> <p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства, в том числе обслуживания потребителей;</li> <li>- представления результатов исследования в гостиничной сфере в форме отчета, прикладных разработок, докладов и публичных обсуждений</li> </ul>					
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты, другие правовые и нормативные документы деятельности предприятий сферы гостеприимства</li> </ul>	<p>Знает перечень основных нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>1) дневник по Практике 2) отзыв руководителя практики от вуза</p>				
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать кодекс профессиональной этики, формировать клиентурные отношения</li> </ul>	<p>Демонстрирует этическое поведение, предусмотренное кодексом профессиональной этики</p>	<p>1) отчет по практике; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				

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

## 11.5 Примерный перечень вопросов к защите отчета по практике

1. Охарактеризуйте нормативно-правовое регулирование в сфере гостеприимства
2. Расскажите о классификации гостиничных предприятий
3. Перечислите организационно-правовые формы предприятий в сфере гостеприимства
4. Охарактеризуйте типы гостиничных номеров в соответствии с Положением о классификации гостиниц
5. Охарактеризуйте организационную структуру предприятия сферы гостеприимства. Перечислите основные службы гостиницы
6. Опишите взаимодействие служб и отделов гостиничного предприятия.
7. Раскройте понятие гостиничной услуги. Перечислите основные, дополнительные и сопутствующие услуги
8. Охарактеризуйте роль межличностного общения и командной работы в отеле
9. Опишите общие требования по технике безопасности в отеле
10. Как осуществляется контроль за подготовкой к работе отдельных зон отеля?
11. В чём заключается техника и технология обслуживания гостей в отдельных блоках отеля?
12. Охарактеризуйте общие требования по охране труда в отеле?
13. Какие направления развития инновационных и электронных технологий в гостиничном бизнесе Вы знаете?
14. Охарактеризуйте систему управления персоналом предприятия сферы гостеприимства.
15. Перечислите основные методы планирования потребности в персонале предприятия сферы гостеприимства
16. Охарактеризуйте систему мотивации и стимулирования труда
17. Охарактеризуйте систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей
18. Охарактеризуйте типичные жалобы гостей. Какие способы предотвращения жалоб вам известны?
19. Перечислите систему показателей деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей
20. Охарактеризуйте методы анализа и оценки показателей деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей

## Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ канд. техн. наук, доц. М. Е. Успенская

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса \_\_\_\_\_ О.В. Федорова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.