

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**И.о. декана факультета социально-
культурного сервиса и туризма
к.э.н., доцент А.Г. Иволга**

« 25 » мая 2022г .

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Организационно-управленческая практика

тип практики

43.03.03 Гостиничное дело

Код и наименование направления подготовки

**Сервис гостинично - ресторанных, спортивных,
развлекательных комплексов**

Профиль

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Программа организационно-управленческой практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 года № 515;

- 33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);

- 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510);

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения организационно-управленческой практики – получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, овладения практическими умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»,

утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации системы классификации средств размещения и практических навыков применения основных методов и приемов по разработке инновационных решений, продвижению гостинично-ресторанного продукта, а также управления ресурсами для достижения эффективного результата деятельности гостинично-ресторанной и развлекательной сферы.

Задачи практики

Указываются конкретные задачи практики, соотнесенные с видами и задачами профессиональной деятельности. Добавить обобщенные трудовые функции, которые сможет полностью или частично (указать ТФ) освоить студент при прохождении данного вида практики.

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить поиск, критический анализ и синтез информации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с применением системного подхода
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Определить круг задач в рамках поставленной цели и выбрать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Представить отчет по организационно-управленческой практике в соответствии с деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью	В процессе прохождения организационно-управленческой практики составить дневник прохождения практики и управлять своим временем, выстраивать и реализовывать

	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	траекторию прохождения практики и написания отчета
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	При прохождении организационно-управленческой практики и написании отчета создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения организационно-управленческой практики принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения организационно-управленческой практики осуществлять принятие решений с учетом нетерпимого отношения к коррупционному поведению
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть возможность применения технологических новации и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания для более эффективного управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение	Управление текущей деятельностью	Рассмотреть основные функции управления

основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить процесс оказания качественной гостинично-ресторанной услуги, стандарты и правила, и рассмотреть уровень обеспеченности требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть и провести исследование международного, федерального, регионального, муниципального рынка гостиничных или ресторанных услуг (на выбор студента), рассмотреть возможность организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть, и принять экономически обоснованные решения для дальнейшего экономически эффективного функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Сформулировать выводы и предложения при написании отчета по ознакомительной практике на основе нормативно-правовой базы РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания	Управление текущей деятельностью	Сформулировать выводы и предложения при написании

потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	отчета по ознакомительной практике с учетом всех норм безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить эффективность их деятельности и оценить сильные и слабые стороны (служба, департамент на выбор студента)

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Производственная.

Тип практики: Организационно-управленческая практика

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знать: методы оценки информации; философский понятийный аппарат
		Уметь: проверять достоверность информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата
		Владеть: методами оценки достоверности информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		Уметь: применять основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		Владеть: навыками выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
	УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знать: зону своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности; способы корректировки поставленных задач
		Уметь: оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности
		Владеть: навыками решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: правила грамматики; нормы употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры
		Уметь: выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
		Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		Федерации и иностранном (ых) языке(ах)
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
		Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
		Владеть: навыками применения своих ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знать: основных факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды
		Уметь: анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: возможные угрозы для жизни и здоровья человека, безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды
		Уметь: выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы	Знать: основные виды, функции, продукты и услуги учреждений финансовой сферы
		Уметь: обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
жизнедеятельности	участия государства в экономике	<p>финансовой сферы</p> <p>Владеть: навыками выстраивания системы экономических и социальных отношений с учреждениями финансовой сферы, оценки эффективности применения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы</p>
	УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<p>Знать: условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере</p> <p>Уметь: критически рассматривать возможности в сфере личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, используя финансовые инструменты</p> <p>Владеть: навыками принятия финансовых решений с учетом экономических последствий</p>
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения	<p>Знать: сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения</p> <p>Уметь: понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, различных форм коррупционного поведения</p> <p>Владеть: навыками практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения</p>
		<p>Знать: способы борьбы с коррупцией, правовую основу антикоррупционной позиции, пути противодействия коррупционным явлениям</p> <p>Уметь: бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p> <p>Владеть: демонстрацией практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умением аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p>
	УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства
		Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное и ресторанное дело
		Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения
	ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
		Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
		Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: способы и методы контроля, основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		Уметь: осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функций контроля и анализа
ОПК-3. Способен обеспечивать	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
		Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
		Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
	ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
		Уметь: осуществлять гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством и обеспечивать их стандартизацию и сертификацию
		Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в соответствии с заявленным качеством, стандартами и сертификатами
ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	
	Уметь: применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	
	Владеть: навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Знать: характеристики рынка гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых информационных систем предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
		Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий	Знать: основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
		Уметь: Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
		Владеть: навыками применения на практике основных методов продаж гостинично-

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет	Знать: способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
		Уметь: осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
		Владеть: навыками применения на практике основных методов продвижения гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Знать: основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений
		Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.
	ОПК-5.3 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности	Владеть: применять на практике основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
		Знать: информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
		Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности
		Владеть: навыками обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при	ОПК-6.1 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
		Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	области;
		Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
		Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
		Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
		Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания сферы профессиональной деятельности
		Уметь: соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания
	ОПК-6.4 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Владеть: применять на практике законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания
		Знать: основы и особенности документооборота в соответствии с нормативными требованиями сферы профессиональной деятельности
		Уметь: обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных	ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану	Владеть: применять на практике систему документооборота в соответствии с нормативными требованиями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		Знать: положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующие охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
		Уметь: соблюдать в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации,

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
		Владеть: навыками обеспечения соблюдения в профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
	ОПК-7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер	Знать: разработанные предупредительные меры
		Уметь: обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер
	ОПК-7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Владеть: навыками выявления и обеспечения безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер
		Знать: нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Уметь: соблюдать нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
		Владеть: методами организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
		Знать: принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
	ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
		Знать: зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения стандартных профессиональных задач
	ОПК-8.3 Использует программно-технические средства	Уметь: выбирать подходящие зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
		Владеть: способностью осваивать методики применения современных информационных технологий и программных средств для решения различных стандартных профессиональных задач
		Знать: программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	обработки данных в профессиональной деятельности	Уметь: использовать программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности Владеть: навыками использования программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Знать: принципы и методы создания системы контроля работы персонала департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
		Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; Владеть: навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства, следить за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, и обеспечения качества гостинично-ресторанного продукта; навыками организации контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; навыками организация контроля исполнения персоналом принятых решений
	ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Знать: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных и ресторанных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, ресторанов Уметь: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом средства размещения Навыки: владеть навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства

4. Место практики в структуре ОП ВО

Организационно-управленческая практика является типом производственной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – 6 семестр, зачет;
- для студентов заочной формы обучения – 3 курс, зачет с оценкой.

Приобретение студентами в ходе организационно-управленческой практики индикаторов компетенций по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Философия	Последующих дисциплин, формируемых данным индикатор нет
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Интернет-предпринимательство Технологическое предпринимательство	Инновации в сервисе Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг
УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Предшествующих дисциплин, формируемых данным индикатор нет	Последующих дисциплин, формируемых данным индикатор нет
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Русский язык и культура речи Технологии переговоров в сфере услуг Профессиональная этика и этикет Практикум "Школа общения"	Последующих дисциплин, формируемых данным индикатор нет
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных	Самоменеджмент	Последующих дисциплин, формируемых данным индикатор нет

целей		
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Экономика Экономическая география Экономика отрасли Финансовая грамотность Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме
УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Экономика Финансовая грамотность	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных	Правоведение Профессиональная этика и этикет	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям		
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело	Программные продукты индустрии сферы услуг Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент в сервисе и туризме Проектная деятельность Управление персоналом	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент в сервисе и туризме Проектная деятельность Управление персоналом	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Менеджмент в сервисе и туризме Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию	Менеджмент в сервисе и туризме Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
ОПК-4.1 Осуществляет	Маркетинг в сервисе	Последующих дисциплин,

мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов	и туризме	формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий	Маркетинг в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет	Маркетинг в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Интернет-предпринимательство Экономическая география Экономика отрасли Технологическое предпринимательство Основы гостиничного бизнеса	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
ОПК-5.3 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности	Интернет-предпринимательство Экономика Экономическая география Экономика отрасли Технологическое предпринимательство	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
ОПК-6.1 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

услуг размещения и питания	Основы гостиничного бизнеса	
ОПК-6.4 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Информационные технологии Менеджмент в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Экология Спортивно-оздоровительный сервис	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг Интернет-предпринимательство	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг Статистика в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль	Управление персоналом	Контроллинг на предприятиях сферы услуг

деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Спортивно-оздоровительный сервис Техника и технологии сервисной деятельности Организация и технология работы гостиничных служб Организация работы АХС в гостинице Сервисная деятельность Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма	Основы санаторно-курортного дела Организация обслуживания в сфере общественного питания Основы деятельности предприятия питания Качество гостинично-ресторанных услуг
ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Экономика отрасли Технологическое предпринимательство	Основы деятельности предприятия питания Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Философия	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Интернет-предпринимательство Технологическое предпринимательство	Инновации в сервисе Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг
УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне	Предшествующих дисциплин,	Последующих дисциплин, формируемых данный

своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	формируемых данный индикатор нет	индикатор нет
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Русский язык и культура речи Технологии переговоров в сфере услуг Профессиональная этика и этикет Практикум "Школа общения"	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Самоменеджмент	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Экономика Экономическая география Экономика отрасли Финансовая грамотность Бухгалтерский учет в сфере гостиничной	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме

	деятельности	
УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Экономика Финансовая грамотность	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Правоведение Профессиональная этика и этикет	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело	Программные продукты индустрии сферы услуг Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент в сервисе и туризме Проектная деятельность Управление персоналом	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности	Менеджмент в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Проектная деятельность Управление персоналом	индикатор нет
ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Менеджмент в сервисе и туризме Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию	Менеджмент в сервисе и туризме Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Маркетинг в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий	Маркетинг в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет	Маркетинг в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Интернет-предпринимательство Экономическая география Экономика отрасли Технологическое предпринимательство Основы гостиничного бизнеса	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
ОПК-5.3 Экономически обосновывает	Интернет-предпринимательство	Контроллинг на предприятиях сферы услуг

необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности	Экономика Экономическая география Экономика отрасли Технологическое предпринимательство	
ОПК-6.1 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Правоведение	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Правоведение Основы гостиничного бизнеса	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.4 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Информационные технологии Менеджмент в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер	Безопасность жизнедеятельности Экология	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-7.3 Организует	Экология	Последующих дисциплин,

соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Спортивно-оздоровительный сервис	формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг Интернет-предпринимательство	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Информационные технологии Программные продукты индустрии сферы услуг Статистика в сервисе и туризме	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Управление персоналом Спортивно-оздоровительный сервис Техника и технологии сервисной деятельности Организация и технология работы гостиничных служб Организация работы АХС в гостинице Сервисная деятельность Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма	Контроллинг на предприятиях сферы услуг Основы санаторно-курортного дела Организация обслуживания в сфере общественного питания Основы деятельности предприятия питания Качество гостинично-ресторанных услуг
ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов	Экономика отрасли Технологическое предпринимательство	Основы деятельности предприятия питания Комплексный экономический

(служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства		анализ хозяйственной деятельности в социально- культурном сервисе и туризме Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально- культурном сервисе и туризме
---	--	---

5. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 12 з.е., 432 часа;
- для студентов заочной формы обучения – 12 з.е., 432 часа.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» производственная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – 8 недель;
- для студентов заочной формы обучения – 8 недель.

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой;
- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.

5.1. Содержание практики

Этапы практики выделяются в соответствии с задачами практик

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоем кость (в часах), включая самостоя тельную работу обучающ ихся	Формы текущего контроля	Код индикат ора компете нции
1.	Ознакомите льный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального/ группового задания. Вводный производственный инструктаж. Знакомство с этапами прохождения организационно-управленческой практики.	24	Запись в дневнике практики и подбор литературы и информации по практике	УК-8.2 УК-9.1 УК-10.1 ОПК-1.2 ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-8.1
2.	Аналитический	Прохождение практики в (Тренинговый центр «Отельер», тренинговый центр «Два шефа»), а также в учебно-производственных комплексах	348	Запись в дневнике практики и сбор и обработка	УК-2.2 УК-2.3 УК-4.1 УК-6.1 УК-8.1

		СтГАУ (Тренинговый отель «Аграрный», столовые и кафе ФГБОУ ВО СтГАУ), а также предприятия и организации индустрии гостеприимства (профильные) как Российской Федерации, так и зарубежных компаний, позволяющие получить профессиональные умения и навыки (опыт) в области гостиничной, ресторанной, спортивно-развлекательной деятельности. Практическая работа, сбор и систематизация полученной информации, ее обработка и анализ. Написание отчета по организационно-управленческой практике. Оформление и предоставление собранных материалов в виде отчета по практике руководителю от предприятия.		информаци и, отчет по практике	УК-8.2 УК-9.2 УК-10.2 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-7.2 ОПК-7.3 ОПК-8.2 ОПК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2
3.	Отчетный	Выводы и предложения. Предоставление отчета по практике руководителю практики от университета. Итоговая корректировка. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов организационно-управленческой практики	60	Запись в дневнике практики и защита отчета по практике	УК-1.2 УК-2.2 УК-9.1 ОПК-1.3 ОПК-3.2 ОПК-4.3 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-6.1 ОПК-7.1 ПК-1.1 ПК-1.2
	ВСЕГО:		432	-	-

5.2. Организация и порядок производственной практики

Организация организационно-управленческой практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой туризма и сервиса. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя, Ставропольского края, иных регионах Российской Федерации или в учебно-лабораторных аудиториях СтГАУ, а также возможно прохождение практики и в представительствах иностранных организаций индустрии гостеприимства. Организационно-управленческая практика обеспечена оценочными материалами для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, а также

методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса.

По завершении установочной лекции каждому студенту на период организационно-управленческой практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

1 этап. Подготовительный этап.

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; специфики работы в индустрии гостеприимства, а также знакомятся с базой прохождения организационно-управленческой практики и ее структурой, руководителем практики от ведущей организации (предприятия), в рамках полученного индивидуального/группового задания начинают процесс получения профессиональных навыков работы в индустрии гостеприимства, ведут дневник и собирают информацию для написания отчета по организационно-управленческой практике.

2 этап. Аналитический этап.

Собирают и систематизируют всю информацию по структурным подразделениям профильных организаций и предприятий, и выполняют задания по выбранной тематике исследования практики. Проводится обработка и анализ полученной информации. Выполняют поручения руководителя практики от предприятия согласно индивидуальному/групповому заданию практики. Написание отчета по организационно-управленческой практике. Оформление и предоставление собранных материалов в виде отчета по практике руководителю от предприятия.

3 этап. Отчетный этап.

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету и подготовка отчета по организационно-управленческой практике, и презентационных материалов. Защита отчета по практике.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное/групповое задание и рекомендации руководителя практики от университета о методике прохождения организационно-управленческой практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от университета отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- представить общую характеристику предприятия, его категоричности, провести оценку его кадрового потенциала, финансового состояния, дать обобщенные результаты по перспективам развития предприятия гостиничной и ресторанной индустрии.

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 4) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 5).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из

основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (структурного подразделения), учреждения, организации, за исключением индивидуального предпринимателя. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 5);
- направление (задание) на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное/групповое задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным/групповым заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета и прохождения практики на предприятии, организации. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителя практики от предприятия (Приложение 6).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме в приложении 5. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от предприятия, а затем и университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 7 дней. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным/групповым заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знать: методы оценки информации; философский понятийный аппарат	Отчетный	Дневник, отчет по практике
	Уметь: проверять достоверность информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата		
	Владеть: методами оценки достоверности информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата		
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Аналитический и Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
	Уметь: применять основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения		
	Владеть: навыками выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения		
УК-2.3 Оценивает	Знать: зону своей	Аналитический	Дневник, отчет

<p>решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>	<p>ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности; способы корректировки поставленных задач</p> <p>Уметь: оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля</p>		<p>по практике</p>
<p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p>Знать: правила грамматики; нормы употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры</p> <p>Уметь: выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при</p>	<p>Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Уметь: управлять своим</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

<p>достижении поставленных целей</p>	<p>временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития</p> <p>Владеть: навыками применения своих ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p>		
<p>УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: основных факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды</p> <p>Уметь: анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: методами анализа факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>Ознакомительный и Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Знать: возможные угрозы для жизни и здоровья человека, безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды</p> <p>Уметь: выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Владеть: навыками выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

	общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знать: основные виды, функции, продукты и услуги учреждений финансовой сферы	Отчетный	Дневник, отчет по практике
	Уметь: обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы		
	Владеть: навыками выстраивания системы экономических и социальных отношений с учреждениями финансовой сферы, оценки эффективности применения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы		
УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знать: условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере	Аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: критически рассматривать возможности в сфере личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, используя финансовые инструменты		
	Владеть: навыками принятия финансовых решений с учетом экономических последствий		
УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения	Знать: сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения	Ознакомительный	Дневник, отчет по практике
	Уметь: понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия,		

	различных форм коррупционного поведения Владеть: навыками практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения		
УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Знать: способы борьбы с коррупцией, правовую основу антикоррупционной позиции, пути противодействия коррупционным явлениям Уметь: бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям Владеть: демонстрацией практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умением аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Аналитический	Дневник, отчет по практике
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное и ресторанное дело Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения	Ознакомительный	Дневник, отчет по практике
ОПК-1.3 Использует основные	Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и	Отчетный	Дневник, отчет по практике,

программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	общественного питания		презентационный материал
	<p>Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения</p>		
ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: способы и методы контроля, основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функций контроля и анализа		
ОПК-3.1 Оценивает	Знать: сущность и модели	Ознакомительный	Дневник, отчет

<p>качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p>	<p>качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>и Аналитический</p>	<p>по практике</p>
<p>ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>	<p>Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством и обеспечивать их стандартизацию и сертификацию</p> <p>Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в соответствии с заявленным качеством, стандартами и сертификатами</p>	<p>Аналитический и Отчетный</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000</p>	<p>Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000</p> <p>Уметь: применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000</p> <p>Владеть: навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-4.1</p>	<p>Знать: характеристики рынка</p>	<p>Ознакомительный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

<p>Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p>	<p>гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых информационных систем предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>по практике</p>
<p>ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий</p>	<p>Знать: основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий</p> <p>Уметь: Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий</p> <p>Владеть: навыками применения на практике основных методов продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет</p>	<p>Знать: способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет</p> <p>Уметь: осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет</p> <p>Владеть: навыками применения на практике основных методов продвижения гостинично-ресторанного продукта, в</p>	<p>Отчетный</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

	том числе с помощью онлайн-технологий для организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Знать: основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений	Аналитический и Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
	Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.		
	Владеть: применять на практике основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг		
ОПК-5.3 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг	Аналитический и Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
	Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности		
	Владеть: навыками обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности		
ОПК-6.1 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной	Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал

<p>осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной области</p> <p>Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>		
<p>ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области</p> <p>Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>
<p>ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания</p>	<p>Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания сферы профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания</p> <p>Владеть: применять на практике законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг</p>	<p>Аналитический</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>

	размещения и питания		
ОПК-6.4 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать: основы и особенности документооборота в соответствии с нормативными требованиями сферы профессиональной деятельности	Аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями		
	Владеть: применять на практике систему документооборота в соответствии с нормативными требованиями организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	Знать: положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующие охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
	Уметь: соблюдать в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания		
	Владеть: навыками обеспечения соблюдения в профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания		
ОПК-7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных	Знать: разработанные предупредительные меры	Аналитический	Дневник, отчет по практике
	Уметь: обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер		

предупредительных мер	Владеть: навыками выявления и обеспечения безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер		
ОПК-7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Знать: нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности Уметь: соблюдать нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности Владеть: методами организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Аналитический	Дневник, отчет по практике
ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Знать: принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности Владеть: навыками работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Ознакомительный	Дневник, отчет по практике
ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Знать: зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения стандартных профессиональных задач Уметь: выбирать подходящие зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач Владеть: способностью	Аналитический	Дневник, отчет по практике

	осваивать методики применения современных информационных технологий и программных средств для решения различных стандартных профессиональных задач		
ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	<p>Знать: программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: использовать программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками использования программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности</p>	Аналитический	Дневник, отчет по практике
ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	<p>Знать: принципы и методы создания системы контроля работы персонала департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;</p> <p>Владеть: навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства, следить за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, и обеспечения качества гостинично-ресторанного продукта; навыками организации контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и</p>	Аналитический и Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал

	финансовой дисциплины работников; навыками организация контроля исполнения персоналом принятых решений		
ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Знать: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных и ресторанных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, ресторанов	Аналитический и Отчетный	Дневник, отчет по практике, презентационный материал
	Уметь: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом средства размещения		
	Навыки: владеть навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая	

	<p>студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.</p> <p>Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально и в группах.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.</p> <p>Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>
Презентационные материалы для защиты отчета по практике	<p>Основное содержание отчета в виде презентации, которое составляет развернутое описание выполнения задания практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;

- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных и групповых заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в рамках организационно-управленческой практики на базе предприятий индустрии гостеприимства:

1. Рассмотреть и проанализировать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (служба гостиницы на выбор студента).

2. Рассмотреть и проанализировать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания (служба кафе, ресторана или бара на выбор студента).

3. Оценить эффективность использования специализированных программных продуктов сферы услуг и необходимость их применения (на примере гостиницы, ресторана, бара, кафе, спортивно-развлекательного комплекса).

4. Рассмотреть основные этапы встречи гостей, их регистрации в гостинице с применением специализированных программных продуктов сферы услуг.

5. Рассмотреть особенности функционирования системы бизнес-процессов в деятельности гостиницы.

6. Рассмотреть особенности функционирования системы бизнес-процессов в деятельности предприятия общественного питания.

7. Рассмотреть особенности продвижения гостиничного продукта на современном этапе развития гостиничного бизнеса.

8. Рассмотреть особенности продвижения ресторанный продукт на современном этапе развития ресторанный бизнес.

9. Рассмотреть соответствие категории гостиницы с современным законодательством по классификации гостиниц.

10. Рассмотреть соответствие номерного фонда с современным законодательством по классификации гостиниц (категория номера (номеров) по выбору студента).

11. Оценить с применением современных инновационных технологий информацию, предоставляемую клиентам гостиницы.

12. Оценить с применением современных инновационных технологий информацию, предоставляемую клиентам ресторана, кафе.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

1. Какие нормативно-правовые акты по классификации гостиниц вы знаете?
2. Какие требования предъявляются к категории номера «Люкс»?
3. Какие требования предъявляются к категории номера «Сюит»?
4. Какие требования предъявляются к категории номера «Апартаменты»?
5. Какие требования предъявляются к категории номера «Джуниор сюит»?
6. Какие требования предъявляются к категории номера «Студия»?
7. Какие требования предъявляются к категории номера «Стандартный номер»?
8. Какие существуют основные методы продвижения гостиничного продукта?
9. Какие существуют основные методы продвижения ресторанный продукт?
10. Для чего нужно внедрять инновационные технологии в индустрию гостеприимства?
11. Какова роль современных инновационных технологий в индустрии гостеприимства?
12. Какова роль качественного обслуживания в индустрии гостеприимства?
13. Назовите основные категории номеров в гостиничном бизнесе.

14. *Какова необходимость перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства*
15. *Какова необходимость контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.*
16. *Какова необходимость контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества ресторанного продукта.*
17. *Какие основные показатели эффективной работы гостиничного предприятия вы знаете?*
18. *Какие основные показатели эффективной работы предприятия общественного питания вы знаете?*
19. *Какие основные методы и приемы по разработке инновационных решений в гостиничном бизнесе вы знаете?*
20. *Какие основные методы и приемы по разработке инновационных решений в ресторанном бизнесе вы знаете?*

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета с презентационным материалом	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике и представленному презентационному материалу:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по организационно-управленческой практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

Написание отчета по практике обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет, а также доступом к электронным и печатным изданиям Научной библиотеки. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Научная библиотека Ставропольского государственного аграрного университета обладает обширной коллекцией отечественных и зарубежных изданий в печатном и электронном форматах, развитым справочно-поисковым аппаратом, базами данных и другими видами информационных ресурсов, к которым организует доступ пользователей.

Библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них – 164 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 50 единиц – копировальной, множительной техники. В 2020 году Научная библиотека разместилась на новых площадях учебно-лабораторного корпуса, читальный зал для студентов (568 кв.м.), 200 читательских мест, из них – 100 автоматизированных.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС Znanium.com;
- ЭБС Юрайт;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки. Доступ к электронным ресурсам осуществляется путем бесшовного перехода через «Личный кабинет» студента.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания необходимые для реализации профиля подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»)

1. Отель
2. Личность и культура
3. Гостиница и ресторан
4. Турбизнес Туризм.
5. Право и экономика
6. Маркетинг услуг

7. Региональные инновации в сфере туризма

8. Вестник РМАТ.

Электронный каталог содержит более 472 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации – «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Библиотечный фонд составляет (на 01.01.2021 г.) – 2387764 экз. печатных и электронных изданий. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 821 наименований печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary, к международным индексам научного цитирования Scopus и Web of Science, политематической базе данных ProQuest Agricultural and Environmental Science Database, к полнотекстовым базам данных научных журналов - Science Direct, Springer, Wiley. Ставропольскому ГАУ, как члену Некоммерческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум» (НП НЭИКОН) предоставлен доступ к ресурсам проекта «Архив научных журналов», который содержит архивные коллекции ряда ведущих издательств: American Association for the Advancement of Science, Annual Reviews, Института физики (Великобритания), Historical Archive, Nature Publishing Group, Oxford University Press, Archive Complete, Sage, Taylor & Francis, Cambridge University Press, Wiley.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей с ограниченными возможностями здоровья в читальных залах, на абонементных пунктах выдачи, применяя методы индивидуального обслуживания. В читальных залах Научной библиотеки оборудованы компьютерные рабочие места, оснащенные специальным техническим оборудованием и программным обеспечением. Для пользователей с нарушениями зрения установлены программы экранного доступа JAWS for Windows и NVDA. Организован доступ к электронным образовательным и научным ресурсам вне территории университета, в любой точке с доступом в Интернет. В ЭБС Лань доступно мобильное приложение для использования электронно-библиотечной системы с мобильных устройств, в том числе в режиме отсутствия подключения к сети Интернет (оффлайн) с встроенным синтезатором речи. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «JawsforWindows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Программное обеспечение, используемое на базе предприятий и организаций индустрии гостеприимства, необходимое для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб, а также Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V0557156 от 12.12.16) 22.11.2007) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007) 22.11.2007) Photoshop

Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2013).

9.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

Google Chrome, архиватор 7-Zip, PDF XChange Viewer, AIMP, Media Player Classic, FreeCom-mander и другие необходимые для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб.

9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант» и другие необходимые для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения организационно-управленческой практики:

Производственная практика проходит на базе профильных организаций индустрии гостеприимства, (имеющих организационно-правовую форму ООО, ЗАО, АО и другие, за исключением индивидуальных предпринимателей), помещения которых оснащены необходимым оборудованием позволяющем приобрести все необходимые компетенции, а групповые и индивидуальные консультации и дополнительные помещения для самостоятельной работы, проводимые на базе университета представлены в таблице:

<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 404, площадь - 69,3 м²).</p>	<p>Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</p> <p>1. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м²)</p>	<p>1.Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>

<p>2. <i>Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²).</i></p>	<p>2. Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²).</p>	<p>2. Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 301 «Учебно-научная лаборатория центр проектирования и развития инновационных видов туризма», площадь - 15 м²).</p>	<p>Оснащение: стол – 1 шт., стулья - 16 шт., ноутбук Acer – 1шт., принтер Canon – 1 шт., плазменная панель Panasonic – 4 шт., моноблок iMac – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулоч Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и учебного плана по направлению подготовки «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»

Автор к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В.С.

Рецензенты

ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ

И.О. декана
факультета
социально-
культурного
сервиса и туризма,
кандидат

А.Г. Иволга

Место работы

экономических

наук, доцент

Должность, уч.
степень, звание

Подпись

ГРК «Ставрополь»

Начальник службы

бронирования

Должность, уч.
степень, звание

Подпись

И.А. Мединская

Место работы

ООО «Парк Отель
Ставрополь»

Директор

Должность, уч.
степень, звание

Подпись

Г.А. Скорых

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры туризма и сервиса протокол № 10 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Зав. кафедрой

туризма и сервиса

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Иволга А.Г.

Программа практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета социально-культурного сервиса и туризма протокол № 9 от «20» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Руководитель ОП

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Варивода В.С.

Аннотация программы организационно-управленческой практики Б2.О.02(П)

Форма обучения – очная, заочная		
43.03.03	Гостиничное дело	
код	направление подготовки	
Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 12 зет, 8 недель		
Вид практики:	Производственная	
Тип практики:	Организационно-управленческая практика	
Способ проведения практики	Стационарная и выездная	
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.	
Цель проведения практики	<p>Получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, овладения практическими умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации системы классификации средств размещения и практических навыков применения основных методов и приемов по разработке инновационных решений, продвижению гостинично-ресторанного продукта, а также управления ресурсами для достижения эффективного результата деятельности гостинично-ресторанной и развлекательной сферы.</p>	
Код и содержание	Обобщенные трудовые	Задачи практики

компетенции	функции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить поиск, критический анализ и синтез информации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с применением системного подхода
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Определить круг задач в рамках поставленной цели и выбрать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Представить отчет по организационно-управленческой практике в соответствие с деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения организационно-управленческой практики составить дневник прохождения практики и управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию прохождения практики и написания отчета
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	При прохождении организационно-управленческой практики и написании отчета создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и

военных конфликтов		военных конфликтов
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения организационно-управленческой практики принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения организационно-управленческой практики осуществлять принятие решений с учетом нетерпимого отношения к коррупционному поведению
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть возможность применения технологических новации и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания для более эффективного управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить процесс оказания качественной гостинично-ресторанной услуги, стандарты и правила, и рассмотреть уровень обеспеченности требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью	Рассмотреть и провести исследование международного, федерального, регионального, муниципального рынка гостиничных или ресторанных услуг (на выбор студента),

гостеприимства и общественного питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	рассмотреть возможность организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть, и принять экономически обоснованные решения для дальнейшего экономически эффективного функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Сформулировать выводы и предложения при написании отчета по ознакомительной практике на основе нормативно-правовой базы РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Сформулировать выводы и предложения при написании отчета по ознакомительной практике с учетом всех норм безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить

департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	эффективность их деятельности и оценить сильные и слабые стороны (служба, департамент на выбор студента)
Место практики в структуре ОП ВО	Организационно-управленческая практика является типом производственной практики и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата Блока 2 «Практики».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знать: методы оценки информации; философский понятийный аппарат	
	Уметь: проверять достоверность информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	
	Владеть: методами оценки достоверности информации, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	Уметь: применять основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	Владеть: навыками выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знать: зону своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности; способы корректировки поставленных задач	
	Уметь: оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля профессиональной деятельности	
	Владеть: навыками решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля	
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: правила грамматики; нормы употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры	
	Уметь: выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	
	Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	
УК-6.1 Использует инструменты и методы	Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения	

управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	порученной работы
	Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
	Владеть: навыками применения своих ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знать: основных факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды
	Уметь: анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
	Владеть: методами анализа факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: возможные угрозы для жизни и здоровья человека, безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды
	Уметь: выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Владеть: навыками выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знать: основные виды, функции, продукты и услуги учреждений финансовой сферы
	Уметь: обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы
	Владеть: навыками выстраивания системы экономических и социальных отношений с учреждениями финансовой сферы, оценки эффективности применения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы
УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знать: условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере
	Уметь: критически рассматривать возможности в сфере личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, используя финансовые инструменты
	Владеть: навыками принятия финансовых решений с учетом экономических последствий
УК-10.1 Понимает сущность коррупции как	Знать: сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм

социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения	коррупционного поведения
	Уметь: понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, различных форм коррупционного поведения
	Владеть: навыками практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения
УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Знать: способы борьбы с коррупцией, правовую основу антикоррупционной позиции, пути противодействия коррупционным явлениям
	Уметь: бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
	Владеть: демонстрацией практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умением аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства
	Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное и ресторанное дело
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения
ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения
ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: способы и методы контроля, основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функций контроля и анализа
ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: осуществлять гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством и обеспечивать их стандартизацию и сертификацию
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в соответствии с заявленным качеством, стандартами и сертификатами
ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000	Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
	Уметь: применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
	Владеть: навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Знать: характеристики рынка гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых информационных систем предприятий индустрии гостеприимства
	Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий	Знать: основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
	Уметь: Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
	Владеть: навыками применения на практике основных методов продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет	Знать: способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	Уметь: осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	Владеть: навыками применения на практике основных методов продвижения гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы	Знать: основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений
	Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.
	Владеть: применять на практике основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования

гостинично-ресторанных услуг	деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
ОПК-5.3 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
	Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: навыками обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6.1 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания сферы профессиональной деятельности
	Уметь: соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания
	Владеть: применять на практике законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания
ОПК-6.4 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать: основы и особенности документооборота в соответствии с нормативными требованиями сферы профессиональной деятельности
	Уметь: обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями
	Владеть: применять на практике систему документооборота в соответствии с нормативными требованиями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану	Знать: положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующие охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
	Уметь: соблюдать в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания

труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	Владеть: навыками обеспечения соблюдения в профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания
ОПК-7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер	Знать: разработанные предупредительные меры
	Уметь: обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер
	Владеть: навыками выявления и обеспечения безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер
ОПК-7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Знать: нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
	Уметь: соблюдать нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
	Владеть: методами организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности
ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Знать: принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
	Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
	Владеть: навыками работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности
ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Знать: зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения стандартных профессиональных задач
	Уметь: выбирать подходящие зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
	Владеть: способностью осваивать методики применения современных информационных технологий и программных средств для решения различных стандартных профессиональных задач
ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Знать: программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности
	Уметь: использовать программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности
	Владеть: навыками использования программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности
ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Знать: принципы и методы создания системы контроля работы персонала департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;
	Владеть: навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства, следить за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, и обеспечения качества гостинично-ресторанного продукта; навыками организации контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; навыками организации контроля

	исполнения персоналом принятых решений
ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Знать: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных и ресторанных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, ресторанов
	Уметь: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом средства размещения
	Навыки: владеть навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Краткая характеристика практики	Этапы организационно-управленческой практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1. Ознакомительный; 2. Аналитический; 3. Отчетный.
Форма отчетности по практике	Дневник по практике, отчет
Форма контроля	- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой; - для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.
Авторы	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 43.03.03 Гостиничное
дело, профиль «Сервис гостинично - ресторанных,
спортивных, развлекательных комплексов»

ФИО студента полностью

заявление

Прошу направить меня для прохождения организационно-управленческой практики с
« ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____
_____ Подпись (студента)

Согласовано:

Руководитель практики от университета _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Рабочий график (план) проведения организационно-управленческой практики

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль «Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
Факультета социально-культурного сервиса и туризма

Курс ___ группа ____

Место прохождения практики

_____ (наименование и место нахождения)

Срок практики с «___» _____ 202_ г. по «___» _____ 202_ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от университета
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

Ознакомлен: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Туризм и сервис»
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль «Сервис гостинично - ресторанных,
спортивных, развлекательных комплексов»
Форма обучения очная/заочная

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКУЮ
ПРАКТИКУ**

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОРГАНИЗАЦИОННО-
УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
профиля «Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных, комплексов»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)

(Ф. И. О.)

Руководитель практики
от университета

(подпись)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ
 ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
 направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
 профиля «Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
 период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 202_ г.

 (Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики
 от предприятия

 (подпись)

 (Ф. И. О.)

Руководители практики
 от университета

 (подпись)

 (Ф. И. О.)

Критерий	Оценка в баллах
Ведение дневника	
Содержание отчета по практике	
Оформление отчета по практике	
Защита отчета с презентационным материалом	
Итого	

Ставрополь, 202_

ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) учебную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
от предприятия

(подпись руководителя)

ФИО

Печать факультета социально-культурного сервиса и туризма СтГАУ