

Автономная некоммерческая организация высшего образования

Документ подписан квалифицированной электронной подписью

Сертификат: 03489EA30058B4708C45B74E4D79B70F27

Владелец: "АНО ВО "РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

Действителен: с 28.05.2026 по 28.08.2027

«Российский новый университет»

(АНО ВО «Российский новый университет»)

Программы практик

по образовательной программе

«Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства»

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

(очная форма обучения)

Москва

2026 г.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(АНО ВО «РосНОУ»)**

Институт Бизнес-технологий

Кафедра 41 туризма и гостиничного дела

Рабочая программа учебной дисциплины

Производственная практика: преддипломная практика

Код и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Москва
2026

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная практика: преддипломная является типом производственной практики и обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 515 ФГОС ВО 3++.

Производственная практика: преддипломная является типом производственной практики. Производственная практика: преддипломная проводится в соответствии с учебным планом. Способ проведения практики – выездная, стационарная. Практика может проводиться непосредственно в структурном подразделении АНО ВО «Российский новый университет», деятельность которого соответствует профилю (направленности) образовательной программы и в котором созданы условия для проведения практики, или в организации, осуществляющей деятельность по профилю (направленности) образовательной программы (далее — профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики, на основании договора, заключаемого между АНО ВО «Российский новый университет» и профильной организацией.

Конкретная организация для прохождения обучающимися практики определяется руководителем практики от Института бизнес-технологий. По решению института бизнес-технологий на основании заявления студента (Приложение 1) студент может быть направлен на практику в иную профильную организацию, предложенную студентом. В этом случае студент предоставляет документы, подтверждающие соответствие предложенной им организации или структурного подразделения организации профилю (направленности) осваиваемой образовательной программы, после чего заключается договор между данной организацией и АНО ВО «Российский новый университет» (Приложение 2).

Форма проведения практики – дискретно.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения образовательной программы, получение профессионального опыта, а также сбор и анализ материала, необходимого для написания бакалаврской работы.

Практика направлена на подготовку обучающихся к осуществлению видов деятельности, определенных профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Производственная практика: преддипломная практика относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений и изучается на 4 курсе.

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Управление доходами гостиничного предприятия

Управление персоналом в гостиничном деле

Корпоративная культура в гостиничном деле

Методы продвижения гостиничных услуг

Проектирование гостиничной деятельности

Создание и продвижение бренда гостиничного предприятия

Анализ и планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Инновации в гостиничном деле

Организация вспомогательных служб гостиничного комплекса

Организация событийных и деловых мероприятий в гостиничном комплексе

Экономика гостиничного хозяйства

Организация коммерческой службы гостиницы
 Организация службы питания в гостиничных комплексах
 Организация службы приема и размещения гостиницы
 Организация службы эксплуатации номерного фонда
 Стандартизация и сертификация гостиничных услуг
 Иностранный язык в гостиничном деле
 Организация продаж гостиничных услуг
 Оборудование гостиничных комплексов
 Технологии гостиничной деятельности

2.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается в соответствии с индивидуальным планом практики, содержание которого разработано на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся по программе бакалавриата должен овладеть:

- *Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ПК-1)*
- *Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ПК-2)*
- *Способен к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-3)*
- *Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений (ПК-4)*
- *Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ПК-5)*
- *Способен к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела (ПК-6)*
- *Способен организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения (ПК-7)*

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и	Знать:	
	ресурсную базу основных служб гостиницы	ПК-1-31
	ресурсную базу вспомогательных служб гостиницы	ПК-1-32
	ресурсную базу предприятий питания	ПК-1-33
	сущности и задач, закономерностей, принципов и методов управления персоналом	ПК-1-34
	основные концепции управления персоналом	ПК-1-35

предприятий питания (ПК-1)	источники обеспечения гостиницы кадрами	ПК-1-36
	нормативные правовые документы в своей профессиональной деятельности	ПК-1-37
	сущность видов, форм и методов обучения персонала	ПК-1-38
	основные теории мотивации, формы и системы заработной платы и материального стимулирования	ПК-1-39
	Уметь:	
	рационально использовать ресурсы основных служб гостиницы	ПК-1-У1
	рационально использовать ресурсы вспомогательных служб гостиницы	ПК-1-У2
	рационально использовать ресурсы предприятий питания	ПК-1-У3
	использовать различные методы планирования и определения численности и профессионального состава персонала в соответствии со стратегическими планами организации	ПК-1-У4
	применять на практике основные положения и подходы к разработке кадровой политики	ПК-1-У5
	использовать методики отбора кандидатов на вакантные должности в соответствие со спецификами вакансий	ПК-1-У6
	анализировать, принимать участие в разработке функционала сотрудников и подразделений разного уровня	ПК-1-У7
	организовывать обучающие мероприятия	ПК-1-У8
	применять методы оценки эффективности деловой оценки персонала	ПК-1-У9
	Владеть:	
	навыками эффективного использования ресурсов основных служб гостиницы	ПК-1-В1
	навыками эффективного использования ресурсов вспомогательных служб гостиницы	ПК-1-В2
	навыками эффективного использования ресурсов предприятий питания	ПК-1-В3
	навыками применения теоретических положений в управленческой деятельности по отношению к персоналу	ПК-1-В4
	навыками анализа основных концепций управления персоналом	ПК-1-В5
	методиками привлечения и отбора персонала	ПК-1-В6
	навыками работы с нормативными правовыми документами в своей профессиональной деятельности	ПК-1-В7
	навыками анализа и определения потребности в обучении групп персонала в соответствии с целями организации	ПК-1-В8
	методами построения мотивационных программ работников в соответствии с целями организации	ПК-1-В9
Способен обеспечивать контроль и оценку	Знать:	
	способы и методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-31

эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ПК-2)	способы оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-32
	способы и методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-33
	способы оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-34
	хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела	ПК-2-35
	содержание эксплуатационной программы гостиничного предприятия	ПК-2-36
	виды, формы, этапы, методы планирования хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПК-2-37
	финансово-экономические показатели эффективности работы гостиничного предприятия	ПК-2-38
	содержание технологических операций, применяемых на различных этапах обслуживания	ПК-2-39
	Уметь:	
	осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-У1
	осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-У2
	осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-У3
	осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-У4
	применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей	ПК-2-У5
	анализировать и разрабатывать эксплуатационную программу гостиничного предприятия	ПК-2-У6
	осуществлять планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПК-2-У7
	осуществлять анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПК-2-У8
	организовывать процесс управления подразделениями	ПК-2-У9
	Владеть:	
	навыками осуществления контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-В1
	навыками осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц	ПК-2-В2
	навыками осуществления контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-В3
	навыками осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2-В4
	навыками организации хозяйственно-экономической деятельности гостиничного предприятия в соответствии с действующими законодательными нормами	ПК-2-В5
	навыками анализа и разработки эксплуатационной программы гостиничного предприятия	ПК-2-В6

	методикой планирования хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПК-2-B7
	навыками оценки эффективности хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПК-2-B8
	навыками составления бизнес-планов в сфере управления гостиничным предприятием	ПК-2-B9
Способен к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта(ПК-3)	<u>Знать:</u>	
	методы продвижения гостиничного продукта	ПК-3-31
	технологии формирования гостиничного продукта	ПК-3-32
	содержание и сущность маркетинга и маркетинговых исследований	ПК-3-33
	последовательность разработки гостиничного продукта рыночной новизны	ПК-3-34
	основные направления при формировании товарной политики и ценообразования	ПК-3-35
	Основы маркетинговых исследований	ПК-3-36
	понятие, значение и роль брендинговой политики в комплексе мер по продвижению предприятий индустрии гостеприимства	ПК-3-37
	специфические особенности брендинговой политики гостиничных предприятий	ПК-3-38
	потребительские характеристики гостиничного продукта	ПК-3-39
	<u>Уметь:</u>	
	применять современные методы продвижения гостиничного продукта	ПК-3-У1
	применять современные технологии формирования гостиничного продукта	ПК-3-У2
	организовывать работу по обеспечению эффективных продаж	ПК-3-У3
	проанализировать гостиничный продукт по формуле «4р» (product, preys, place, promotion)	ПК-3-У4
	использовать алгоритм разработки гостиничного продукта	ПК-3-У5
	использовать концепцию «4р» при формировании товарной политики и ценообразования	ПК-3-У6
	использовать брендинг в комплексе мер по продвижению предприятий индустрии гостеприимства	ПК-3-У7
	выбрать оптимальные условия брендинговой политики гостиничных предприятий	ПК-3-У8
	формировать гостиничный продукт с заданными характеристиками	ПК-3-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками применения современных методов продвижения гостиничного продукта	ПК-3-B1
	навыками применения современных технологий продвижения гостиничного продукта	ПК-3-B2
	навыками повышения уровня продаж гостиничных услуг	ПК-3-B3
	навыками разработки гостиничного продукта рыночной новизны	ПК-3-B4

	навыками соединения основных элементов в товарной политике - цена, товар, место, продвижение и расширение товарного ассортимента	ПК-3-B5
	пониманием взаимоотношения «цена – позиционирование услуги/гостиничного продукта»	ПК-3-B6
	методами использования брендинга в комплексе мер по продвижению предприятий индустрии	ПК-3-B7
	приёмами оптимизации управления брендами гостиничных предприятий	ПК-3-B8
	навыками формирования гостиничного продукта с учетом запросов потребителей	ПК-3-B9
Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений(ПК-4)	<u>Знать:</u>	
	способы и методы расчета затрат деятельности предприятий размещения	ПК-4-31
	методы анализа затрат деятельности предприятий размещения	ПК-4-32
	способы и методы расчета и анализа затрат деятельности предприятий питания	ПК-4-33
	виды затрат гостиничного предприятия	ПК-4-34
	особенности экономики гостиничного хозяйства	ПК-4-35
	экономические основы деятельности предприятий гостиничной индустрии	ПК-4-36
	технологии оценки эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии	ПК-4-37
	экономику труда в гостиничном бизнесе	ПК-4-38
	актуальные вопросы экономики гостиничного хозяйства	ПК-4-39
	<u>Уметь:</u>	
	рассчитывать затраты деятельности предприятий размещения	ПК-4-У1
	анализировать затраты деятельности предприятий размещения	ПК-4-У2
	рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий питания	ПК-4-У3
	планировать затраты деятельности предприятий размещения	ПК-4-У4
	выявлять экономические особенности функционирования индустрии гостеприимства	ПК-4-У5
	анализировать экономические особенности организации деятельности предприятий гостиничной индустрии	ПК-4-У6
	анализировать состав и структуру основных и оборотных активов предприятий гостиничной индустрии	ПК-4-У7
	особенности экономики труда в гостиничном бизнесе	ПК-4-У8
	выявлять актуальные вопросы экономики гостиничного хозяйства	ПК-4-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками обоснования эффективных управленческих решений, применяя расчеты затрат деятельности предприятия размещения	ПК-4-B1

	навыками обоснования эффективных управленческих решений, применяя результаты анализа затрат деятельности предприятия размещения	ПК-4-B2
	навыками обоснования эффективных управленческих решений, применяя расчеты и анализ затрат деятельности предприятия питания	ПК-4-B3
	навыками планирования затрат деятельности предприятий размещения	ПК-4-B4
	навыками расчета затрат и себестоимости предприятия гостиничной индустрии	ПК-4-B5
	навыками использования теории безубыточности в гостиничном бизнесе	ПК-4-B6
	навыками оценки экономической эффективности деятельности предприятия гостиничной индустрии	ПК-4-B7
	методикой применения функционально-стоимостного подхода на предприятиях гостиничной индустрии	ПК-4-B8
	навыками применения лучших экономических практик в индустрии гостеприимства	ПК-4-B9
Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами(ПК-5)	<u>Знать:</u>	
	Особенности взаимодействие с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами	ПК-5-31
	основные принципы осуществления межкультурной коммуникации	ПК-5-32
	классификацию различных этнокультур	ПК-5-33
	особенности осуществления коммуникации с иностранными потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5-34
	приемы эффективной речевой коммуникации	ПК-5-35
	принципы построения связных текстов	ПК-5-36
	основные принципы составления монологических текстов и диалогов	ПК-5-37
	характерные свойства устной и письменной коммуникации	ПК-5-38
	нормы устного и письменного литературного языка	ПК-5-39
	<u>Уметь:</u>	
	взаимодействовать с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами	ПК-5-У1
	осуществлять эффективную межкультурную коммуникацию	ПК-5-У2
	адаптировать свое поведение в соответствии с особенностями окружающей этнокультуры	ПК-5-У3
	осуществлять эффективную коммуникации с иностранными потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5-У4
	осуществлять коммуникацию в устной и письменной сферах	ПК-5-У5
	составлять устные и письменные тексты	ПК-5-У6
	работать с документной базой в бумажном и электронном форматах	ПК-5-У7

	осуществлять контактную работу с потребителями гостиничных услуг	ПК-5-У8
	анализировать правила речевого этикета, специфику профессионального взаимодействия	ПК-5-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками взаимодействия с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами	ПК-5-В1
	навыками межкультурной коммуникации	ПК-5-В2
	навыками адаптации своего поведения в соответствии с особенностями окружающей этнокультуры	ПК-5-В3
	навыками по разработке тренингов для сотрудников контактных служб гостиничного предприятия по осуществлению деловой коммуникации с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5-В4
	навыками устного и письменного общения в деловой сфере	ПК-5-В5
	способностью к речевой коммуникации в профессиональной деятельности	ПК-5-В6
	навыками создания устных и письменных текстов	ПК-5-В7
	навыками речевой коммуникации с потребителями гостиничных услуг	ПК-5-В8
	методикой контактной работы с потребителями гостиничных услуг	ПК-5-В9
Способен к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела(ПК-6)	<u>Знать:</u>	
	особенности реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	ПК-6-31
	закономерности и особенности организации гостиничного обслуживания в соответствии с современными требованиями	ПК-6-32
	принципы и философию гостеприимства в гостиничных предприятиях	ПК-6-33
	правила предоставления услуг в гостиницах и туристских комплексах	ПК-6-34
	технологии приёма и размещения в гостиницах	ПК-6-35
	научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле	ПК-6-36
	особенности инновационных процессов в гостиничной индустрии	ПК-6-37
	классификацию инноваций в гостиничном деле и особенности управления ими	ПК-6-38
	принципы и методы бизнес-обслуживания	ПК-6-39
	<u>Уметь:</u>	
	реализовывать различные формы обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	ПК-6-У1
	обеспечивать комплексное обслуживание потребителей гостиничных услуг	ПК-6-У2
	обеспечивать систему мер по повышению качества предоставляемых услуг	ПК-6-У3

	организовывать предоставление гостиничных услуг	ПК-6-У4
	Оказывать услуги по приёму и размещению проживающих	ПК-6-У5
	применять инновационные технологии в	ПК-6-У6
	оптимизировать инновационный процесс гостиничного предприятия для получения конкурентных преимуществ	ПК-6-У7
	применять инновации для повышения качества обслуживания	ПК-6-У8
	организовывать и проводить бизнес-мероприятие	ПК-6-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	ПК-6-В1
	технологией комплексное обслуживание потребителей гостиничных услуг	ПК-6-В2
	навыками оценки качества предоставляемых услуг	ПК-6-В3
	технологией предоставления различных гостиничных услуг	ПК-6-В4
	навыками приема и размещения гостей	ПК-6-В5
	инновационными технологиями обслуживания	ПК-6-В6
	приёмами оптимизации инновационных процессов в гостиничной индустрии	ПК-6-В7
	методиками оценки качества обслуживания	ПК-6-В8
	навыками организации и проведения бизнес-мероприятия	ПК-6-В9
Способен организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения(ПК-7)	<u>Знать:</u>	
	особенности организации деятельности службы приема и размещения гостиницы	ПК-7-31
	особенности организации деятельности вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-32
	особенности организации службы питания гостиницы	ПК-7-33
	особенности организации деятельности коммерческой службы гостиницы	ПК-7-34
	особенности организации деятельности инженерно-технической службы гостиницы	ПК-7-35
	особенности организации деятельности службы эксплуатации номерного фонда гостиницы	ПК-7-36
	необходимое оборудование для стабильной работы основных служб гостиницы	ПК-7-37
	необходимое оборудование для стабильной работы вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-38
	основные правила, которые предъявляются к средствам размещения на стадии проектирования	ПК-7-39
	<u>Уметь:</u>	
	организовать деятельность службы приема и размещения гостиницы	ПК-7-У1
	организовать деятельность вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-У2
	организовать деятельность службы питания гостиницы	ПК-7-У3

	организовать деятельность коммерческой службы гостиницы	ПК-7-У4
	организовать деятельность инженерно-технической службы гостиницы	ПК-7-У5
	организовать деятельность службы эксплуатации номерного фонда гостиницы	ПК-7-У6
	анализировать необходимость выбора оборудования для стабильной работы основных служб гостиницы	ПК-7-У7
	анализировать необходимость выбора оборудования для стабильной работы вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-У8
	обозначать требования, которые необходимо учитывать на стадии проектирования средств размещения	ПК-7-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками организации деятельности службы приема и размещения гостиницы	ПК-7-В1
	навыками организации деятельности вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-В2
	навыками организации деятельности службы питания гостиницы	ПК-7-В3
	навыками организации деятельности коммерческой службы гостиницы	ПК-7-В4
	навыками организации деятельности инженерно-технической службы гостиницы	ПК-7-В5
	навыками организации деятельности службы эксплуатации номерного фонда гостиницы	ПК-7-В6
	навыками оценки экономических затрат на оборудование для стабильной работы основных служб гостиницы	ПК-7-В7
	навыками оценки экономических затрат на оборудование для стабильной работы вспомогательных служб гостиницы	ПК-7-В8
	навыками проектирования средств размещения с учетом всех необходимых требований	ПК-7-В9

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы (324 часа).

№	Семестр	Общая трудоемкость		В том числе контактная работа с				Контроль	Сам. работа	Форма промежуточной аттестации
		В з.е.	В часах	всего	Л	КоР	З			
1	8	9	324	6	4	1,7	0,3		318	Зачет с оценкой

**Распределение учебного времени по темам и видам учебных занятий
очная форма обучения**

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				Сам. раб.	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	КоР	З		
Организационно-подготовительный этап								
1.	Организационно-подготовительный этап	54	4	4			50	
Производственный этап								
2.	Производственный этап	100					100	
Аналитический этап								
3.	Аналитический этап	60					60	
Отчетный этап								
4.	Отчетный этап	100					100	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)								
5.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	10	2		1,7	0,3	8	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

Тема 1. Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

Изучение ассортимента реализуемого гостиничного продукта и услуг, потребительской аудитории предприятия, организационной структуры, функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений.

Тема 2. Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;

2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия;

3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику

4. Оценка рынка потребителей услуг гостиничного предприятия

Тема 3. Аналитический этап

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;

2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия

3. Анализ ассортиментной политики гостиничного предприятия

4. Анализ системы продвижения услуг гостиничного предприятия

Тема 4. Отчетный этап

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.

Выполнение индивидуального задания по практике.

Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.

Составление и оформление отчетной документации по практике

Тема 5. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)

Ответ на вопросы 1-7 Приложения 3.

Предоставление оформленной документации по практике.

Защита отчета по практике.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения:

Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).
2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по производственной практике: преддипломной практике

должен иметь следующую структуру:

Титул

Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в приобретении навыков написания выпускной квалификационной работы в сфере гостиничного дела, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики

Основная часть:

Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

Изучение ассортимента реализуемого гостиничного продукта и услуг, потребительской аудитории предприятия, организационной структуры, функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений

Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;

2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия;

3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику

4. Оценка рынка потребителей услуг гостиничного предприятия

Аналитический этап

1. Изучение и анализ характера работ и услуг организации.

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;

2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия

3. Анализ ассортиментной политики гостиничного предприятия

Отчетный этап

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.

Выполнение индивидуального задания по практике.

Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.

Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение

Список использованных источников

Тема 1.2. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	ПК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	ПК-1-31	
3	ПК-1-32	
4	ПК-1-32	
5	ПК-1-33	
6	ПК-1-33	
7	ПК-1-34	
8	ПК-1-34	
9	ПК-1-35	
10	ПК-1-35	
11	ПК-1-36	
12	ПК-1-36	
13	ПК-1-37	
14	ПК-1-37	
15	ПК-1-38	
16	ПК-1-38	
17	ПК-1-39	
18	ПК-1-39	
19	ПК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	ПК-2-31	
21	ПК-2-32	
22	ПК-2-32	
23	ПК-2-33	
24	ПК-2-33	
25	ПК-2-34	
26	ПК-2-34	
27	ПК-2-35	
28	ПК-2-35	
29	ПК-2-36	
30	ПК-2-36	
31	ПК-2-37	
32	ПК-2-37	
33	ПК-2-38	
34	ПК-2-38	
35	ПК-2-39	
36	ПК-2-39	
37	ПК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	ПК-3-31	
39	ПК-3-32	
40	ПК-3-32	
41	ПК-3-33	
42	ПК-3-33	
43	ПК-3-34	

44	ПК-3-34	
45	ПК-3-35	
46	ПК-3-35	
47	ПК-3-36	
48	ПК-3-36	
49	ПК-3-37	
50	ПК-3-37	
51	ПК-3-38	
52	ПК-3-38	
53	ПК-3-39	
54	ПК-3-39	
55	ПК-4-31	Приложение 3 задание 4
56	ПК-4-31	
57	ПК-4-32	
58	ПК-4-32	
59	ПК-4-33	
60	ПК-4-33	
61	ПК-4-34	
62	ПК-4-34	
63	ПК-4-35	
64	ПК-4-35	
65	ПК-4-36	
66	ПК-4-36	
67	ПК-4-37	
68	ПК-4-37	
69	ПК-4-38	
70	ПК-4-38	
71	ПК-4-39	
72	ПК-4-39	
73	ПК-5-31	Приложение 3 задание 5
74	ПК-5-31	
75	ПК-5-32	
76	ПК-5-32	
77	ПК-5-33	
78	ПК-5-33	
79	ПК-5-34	
80	ПК-5-34	
81	ПК-5-35	
82	ПК-5-35	
83	ПК-5-36	
84	ПК-5-36	
85	ПК-5-37	
86	ПК-5-37	
87	ПК-5-38	
88	ПК-5-38	
89	ПК-5-39	
90	ПК-5-39	
91	ПК-6-31	Приложение 3 задание 6
92	ПК-6-31	
93	ПК-6-32	

94	ПК-6-32	
95	ПК-6-33	
96	ПК-6-33	
97	ПК-6-34	
98	ПК-6-34	
99	ПК-6-35	
100	ПК-6-35	
101	ПК-6-36	
102	ПК-6-36	
103	ПК-6-37	
104	ПК-6-37	
105	ПК-6-38	
106	ПК-6-38	
107	ПК-6-39	
108	ПК-6-39	
109	ПК-7-31	Приложение 3 задание 7
110	ПК-7-31	
111	ПК-7-32	
112	ПК-7-32	
113	ПК-7-33	
114	ПК-7-33	
115	ПК-7-34	
116	ПК-7-34	
117	ПК-7-35	
118	ПК-7-35	
119	ПК-7-36	
120	ПК-7-36	
121	ПК-7-37	
122	ПК-7-37	
123	ПК-7-38	
124	ПК-7-38	
125	ПК-7-39	
126	ПК-7-39	

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений.

№	Код результата обучения	Задания
127	ПК-1-У1	Приложение 3 задание 8
128	ПК-1-У1	
129	ПК-1-У2	
130	ПК-1-У2	
131	ПК-1-У3	
132	ПК-1-У3	
133	ПК-1-У4	
134	ПК-1-У4	
135	ПК-1-У5	
136	ПК-1-У5	
137	ПК-1-У6	
138	ПК-1-У6	
139	ПК-1-У7	
140	ПК-1-У7	

141	ПК-1-У8	
142	ПК-1-У8	
143	ПК-1-У9	
144	ПК-1-У9	
145	ПК-2-У1	Приложение 3 задание 9
146	ПК-2-У1	
147	ПК-2-У2	
148	ПК-2-У2	
149	ПК-2-У3	
150	ПК-2-У3	
151	ПК-2-У4	
152	ПК-2-У4	
153	ПК-2-У5	
154	ПК-2-У5	
155	ПК-2-У6	
156	ПК-2-У6	
157	ПК-2-У7	
158	ПК-2-У7	
159	ПК-2-У8	
160	ПК-2-У8	
161	ПК-2-У9	
162	ПК-2-У9	
163	ПК-3-У1	Приложение 3 задание 10
164	ПК-3-У1	
165	ПК-3-У2	
166	ПК-3-У2	
167	ПК-3-У3	
168	ПК-3-У3	
169	ПК-3-У4	
170	ПК-3-У4	
171	ПК-3-У5	
172	ПК-3-У5	
173	ПК-3-У6	
174	ПК-3-У6	
175	ПК-3-У7	
176	ПК-3-У7	
177	ПК-3-У8	
178	ПК-3-У8	
179	ПК-3-У9	
180	ПК-3-У9	
181	ПК-4-У1	Приложение 3 задание 11
182	ПК-4-У1	
183	ПК-4-У2	
184	ПК-4-У2	
185	ПК-4-У3	
186	ПК-4-У3	
187	ПК-4-У4	
188	ПК-4-У4	
189	ПК-4-У5	
190	ПК-4-У5	

191	ПК-4-У6	
192	ПК-4-У6	
193	ПК-4-У7	
194	ПК-4-У7	
195	ПК-4-У8	
196	ПК-4-У8	
197	ПК-4-У9	
198	ПК-4-У9	
199	ПК-5-У1	Приложение 3 задание 12
200	ПК-5-У1	
201	ПК-5-У2	
202	ПК-5-У2	
203	ПК-5-У3	
204	ПК-5-У3	
205	ПК-5-У4	
206	ПК-5-У4	
207	ПК-5-У5	
208	ПК-5-У5	
209	ПК-5-У6	
210	ПК-5-У6	
211	ПК-5-У7	
212	ПК-5-У7	
213	ПК-5-У8	
214	ПК-5-У8	
215	ПК-5-У9	
216	ПК-5-У9	
217	ПК-6-У1	Приложение 3 задание 13
218	ПК-6-У1	
219	ПК-6-У2	
220	ПК-6-У2	
221	ПК-6-У3	
222	ПК-6-У3	
223	ПК-6-У4	
224	ПК-6-У4	
225	ПК-6-У5	
226	ПК-6-У5	
227	ПК-6-У6	
228	ПК-6-У6	
229	ПК-6-У7	
230	ПК-6-У7	
231	ПК-6-У8	
232	ПК-6-У8	
233	ПК-6-У9	
234	ПК-6-У9	
235	ПК-7-У1	Приложение 3 задание 14
236	ПК-7-У1	
237	ПК-7-У2	
238	ПК-7-У2	
239	ПК-7-У3	
240	ПК-7-У3	

241	ПК-7-У4	
242	ПК-7-У4	
243	ПК-7-У5	
244	ПК-7-У5	
245	ПК-7-У6	
246	ПК-7-У6	
247	ПК-7-У7	
248	ПК-7-У7	
249	ПК-7-У8	
250	ПК-7-У8	
251	ПК-7-У9	
252	ПК-7-У9	

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
253	ПК-1-В1	Приложение 3 задание 15
254	ПК-1-В1	
255	ПК-1-В2	
256	ПК-1-В2	
257	ПК-1-В3	
258	ПК-1-В3	
259	ПК-1-В4	
260	ПК-1-В4	
261	ПК-1-В5	
262	ПК-1-В5	
263	ПК-1-В6	
264	ПК-1-В6	
265	ПК-1-В7	
266	ПК-1-В7	
267	ПК-1-В8	
268	ПК-1-В8	
269	ПК-1-В9	
270	ПК-1-В9	
271	ПК-2-В1	Приложение 3 задание 16
272	ПК-2-В1	
273	ПК-2-В2	
274	ПК-2-В2	
275	ПК-2-В3	
276	ПК-2-В3	
277	ПК-2-В4	
278	ПК-2-В4	
279	ПК-2-В5	
280	ПК-2-В5	
281	ПК-2-В6	
282	ПК-2-В6	
283	ПК-2-В7	
284	ПК-2-В7	
285	ПК-2-В8	
286	ПК-2-В8	
287	ПК-2-В9	

288	ПК-2-В9	
289	ПК-3-В1	Приложение 3 задание 17
290	ПК-3-В1	
291	ПК-3-В2	
292	ПК-3-В2	
293	ПК-3-В3	
294	ПК-3-В3	
295	ПК-3-В4	
296	ПК-3-В4	
297	ПК-3-В5	
298	ПК-3-В5	
299	ПК-3-В6	
300	ПК-3-В6	
301	ПК-3-В7	
302	ПК-3-В7	
303	ПК-3-В8	
304	ПК-3-В8	
305	ПК-3-В9	
306	ПК-3-В9	
307	ПК-4-В1	Приложение 3 задание 18
308	ПК-4-В1	
309	ПК-4-В2	
310	ПК-4-В2	
311	ПК-4-В3	
312	ПК-4-В3	
313	ПК-4-В4	
314	ПК-4-В4	
315	ПК-4-В5	
316	ПК-4-В5	
317	ПК-4-В6	
318	ПК-4-В6	
319	ПК-4-В7	
320	ПК-4-В7	
321	ПК-4-В8	
322	ПК-4-В8	
323	ПК-4-В9	
324	ПК-4-В9	
325	ПК-5-В1	Приложение 3 задание 19
326	ПК-5-В1	
327	ПК-5-В2	
328	ПК-5-В2	
329	ПК-5-В3	
330	ПК-5-В3	
331	ПК-5-В4	
332	ПК-5-В4	
333	ПК-5-В5	
334	ПК-5-В5	
335	ПК-5-В6	
336	ПК-5-В6	
337	ПК-5-В7	

338	ПК-5-B7	
339	ПК-5-B8	
340	ПК-5-B8	
341	ПК-5-B9	
342	ПК-5-B9	
343	ПК-6-B1	Приложение 3 задание 20
344	ПК-6-B1	
345	ПК-6-B2	
346	ПК-6-B2	
347	ПК-6-B3	
348	ПК-6-B3	
349	ПК-6-B4	
350	ПК-6-B4	
351	ПК-6-B5	
352	ПК-6-B5	
353	ПК-6-B6	
354	ПК-6-B6	
355	ПК-6-B7	
356	ПК-6-B7	
357	ПК-6-B8	
358	ПК-6-B8	
359	ПК-6-B9	
360	ПК-6-B9	
361	ПК-7-B1	Приложение 3 задание 21
362	ПК-7-B1	
363	ПК-7-B2	
364	ПК-7-B2	
365	ПК-7-B3	
366	ПК-7-B3	
367	ПК-7-B4	
368	ПК-7-B4	
369	ПК-7-B5	
370	ПК-7-B5	
371	ПК-7-B6	
372	ПК-7-B6	
373	ПК-7-B7	
374	ПК-7-B7	
375	ПК-7-B8	
376	ПК-7-B8	
377	ПК-7-B9	
378	ПК-7-B9	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля:

Учебным планом по производственной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики).

Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета).

При выставлении оценки за практику применяются критерии, описанные в Приложении 4.

2. Оценка знаний, умений, навыков (владений) осуществляется по шкале оценивания: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка заносится в ведомость и зачетную книжку студента.

7.2. ФОС для текущего контроля:

№	Код результата обучения	ФОС текущего контроля
1	ПК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	ПК-1-31	
3	ПК-1-32	
4	ПК-1-32	
5	ПК-1-33	
6	ПК-1-33	
7	ПК-1-34	
8	ПК-1-34	
9	ПК-1-35	
10	ПК-1-35	
11	ПК-1-36	
12	ПК-1-36	
13	ПК-1-37	
14	ПК-1-37	
15	ПК-1-38	
16	ПК-1-38	
17	ПК-1-39	
18	ПК-1-39	
19	ПК-1-У1	Приложение 3 задание 8
20	ПК-1-У1	
21	ПК-1-У2	
22	ПК-1-У2	
23	ПК-1-У3	
24	ПК-1-У3	
25	ПК-1-У4	
26	ПК-1-У4	
27	ПК-1-У5	

28	ПК-1-У5	
29	ПК-1-У6	
30	ПК-1-У6	
31	ПК-1-У7	
32	ПК-1-У7	
33	ПК-1-У8	
34	ПК-1-У8	
35	ПК-1-У9	
36	ПК-1-У9	
37	ПК-1-В1	Приложение 3 задание 15
38	ПК-1-В1	
39	ПК-1-В2	
40	ПК-1-В2	
41	ПК-1-В3	
42	ПК-1-В3	
43	ПК-1-В4	
44	ПК-1-В4	
45	ПК-1-В5	
46	ПК-1-В5	
47	ПК-1-В6	
48	ПК-1-В6	
49	ПК-1-В7	
50	ПК-1-В7	
51	ПК-1-В8	
52	ПК-1-В8	
53	ПК-1-В9	
54	ПК-1-В9	
55	ПК-2-31	Приложение 3 задание 2
56	ПК-2-31	
57	ПК-2-32	
58	ПК-2-32	
59	ПК-2-33	
60	ПК-2-33	
61	ПК-2-34	
62	ПК-2-34	
63	ПК-2-35	
64	ПК-2-35	
65	ПК-2-36	
66	ПК-2-36	
67	ПК-2-37	
68	ПК-2-37	
69	ПК-2-38	
70	ПК-2-38	
71	ПК-2-39	
72	ПК-2-39	
73	ПК-2-У1	Приложение 3 задание 9
74	ПК-2-У1	
75	ПК-2-У2	
76	ПК-2-У2	
77	ПК-2-У3	

78	ПК-2-У3	
79	ПК-2-У4	
80	ПК-2-У4	
81	ПК-2-У5	
82	ПК-2-У5	
83	ПК-2-У6	
84	ПК-2-У6	
85	ПК-2-У7	
86	ПК-2-У7	
87	ПК-2-У8	
88	ПК-2-У8	
89	ПК-2-У9	
90	ПК-2-У9	
91	ПК-2-В1	Приложение 3 задание 16
92	ПК-2-В1	
93	ПК-2-В2	
94	ПК-2-В2	
95	ПК-2-В3	
96	ПК-2-В3	
97	ПК-2-В4	
98	ПК-2-В4	
99	ПК-2-В5	
100	ПК-2-В5	
101	ПК-2-В6	
102	ПК-2-В6	
103	ПК-2-В7	
104	ПК-2-В7	
105	ПК-2-В8	
106	ПК-2-В8	
107	ПК-2-В9	
108	ПК-2-В9	
109	ПК-3-31	Приложение 3 задание 3
110	ПК-3-31	
111	ПК-3-32	
112	ПК-3-32	
113	ПК-3-33	
114	ПК-3-33	
115	ПК-3-34	
116	ПК-3-34	
117	ПК-3-35	
118	ПК-3-35	
119	ПК-3-36	
120	ПК-3-36	
121	ПК-3-37	
122	ПК-3-37	
123	ПК-3-38	
124	ПК-3-38	
125	ПК-3-39	
126	ПК-3-39	
127	ПК-3-У1	Приложение 3 задание 10

128	ПК-3-У1	
129	ПК-3-У2	
130	ПК-3-У2	
131	ПК-3-У3	
132	ПК-3-У3	
133	ПК-3-У4	
134	ПК-3-У4	
135	ПК-3-У5	
136	ПК-3-У5	
137	ПК-3-У6	
138	ПК-3-У6	
139	ПК-3-У7	
140	ПК-3-У7	
141	ПК-3-У8	
142	ПК-3-У8	
143	ПК-3-У9	
144	ПК-3-У9	
145	ПК-3-В1	Приложение 3 задание 17
146	ПК-3-В1	
147	ПК-3-В2	
148	ПК-3-В2	
149	ПК-3-В3	
150	ПК-3-В3	
151	ПК-3-В4	
152	ПК-3-В4	
153	ПК-3-В5	
154	ПК-3-В5	
155	ПК-3-В6	
156	ПК-3-В6	
157	ПК-3-В7	
158	ПК-3-В7	
159	ПК-3-В8	
160	ПК-3-В8	
161	ПК-3-В9	
162	ПК-3-В9	
163	ПК-4-31	Приложение 3 задание 4
164	ПК-4-31	
165	ПК-4-32	
166	ПК-4-32	
167	ПК-4-33	
168	ПК-4-33	
169	ПК-4-34	
170	ПК-4-34	
171	ПК-4-35	
172	ПК-4-35	
173	ПК-4-36	
174	ПК-4-36	
175	ПК-4-37	
176	ПК-4-37	
177	ПК-4-38	

178	ПК-4-38	
179	ПК-4-39	
180	ПК-4-39	
181	ПК-4-У1	Приложение 3 задание 11
182	ПК-4-У1	
183	ПК-4-У2	
184	ПК-4-У2	
185	ПК-4-У3	
186	ПК-4-У3	
187	ПК-4-У4	
188	ПК-4-У4	
189	ПК-4-У5	
190	ПК-4-У5	
191	ПК-4-У6	
192	ПК-4-У6	
193	ПК-4-У7	
194	ПК-4-У7	
195	ПК-4-У8	
196	ПК-4-У8	
197	ПК-4-У9	
198	ПК-4-У9	
199	ПК-4-В1	Приложение 3 задание 18
200	ПК-4-В1	
201	ПК-4-В2	
202	ПК-4-В2	
203	ПК-4-В3	
204	ПК-4-В3	
205	ПК-4-В4	
206	ПК-4-В4	
207	ПК-4-В5	
208	ПК-4-В5	
209	ПК-4-В6	
210	ПК-4-В6	
211	ПК-4-В7	
212	ПК-4-В7	
213	ПК-4-В8	
214	ПК-4-В8	
215	ПК-4-В9	
216	ПК-4-В9	
217	ПК-5-31	Приложение 3 задание 5
218	ПК-5-31	
219	ПК-5-32	
220	ПК-5-32	
221	ПК-5-33	
222	ПК-5-33	
223	ПК-5-34	
224	ПК-5-34	
225	ПК-5-35	
226	ПК-5-35	
227	ПК-5-36	

228	ПК-5-36	
229	ПК-5-37	
230	ПК-5-37	
231	ПК-5-38	
232	ПК-5-38	
233	ПК-5-39	
234	ПК-5-39	
235	ПК-5-У1	Приложение 3 задание 12
236	ПК-5-У1	
237	ПК-5-У2	
238	ПК-5-У2	
239	ПК-5-У3	
240	ПК-5-У3	
241	ПК-5-У4	
242	ПК-5-У4	
243	ПК-5-У5	
244	ПК-5-У5	
245	ПК-5-У6	
246	ПК-5-У6	
247	ПК-5-У7	
248	ПК-5-У7	
249	ПК-5-У8	
250	ПК-5-У8	
251	ПК-5-У9	
252	ПК-5-У9	
253	ПК-5-В1	Приложение 3 задание 19
254	ПК-5-В1	
255	ПК-5-В2	
256	ПК-5-В2	
257	ПК-5-В3	
258	ПК-5-В3	
259	ПК-5-В4	
260	ПК-5-В4	
261	ПК-5-В5	
262	ПК-5-В5	
263	ПК-5-В6	
264	ПК-5-В6	
265	ПК-5-В7	
266	ПК-5-В7	
267	ПК-5-В8	
268	ПК-5-В8	
269	ПК-5-В9	
270	ПК-5-В9	
271	ПК-6-31	Приложение 3 задание 6
272	ПК-6-31	
273	ПК-6-32	
274	ПК-6-32	
275	ПК-6-33	
276	ПК-6-33	
277	ПК-6-34	

278	ПК-6-34	
279	ПК-6-35	
280	ПК-6-35	
281	ПК-6-36	
282	ПК-6-36	
283	ПК-6-37	
284	ПК-6-37	
285	ПК-6-38	
286	ПК-6-38	
287	ПК-6-39	
288	ПК-6-39	
289	ПК-6-У1	Приложение 3 задание 13
290	ПК-6-У1	
291	ПК-6-У2	
292	ПК-6-У2	
293	ПК-6-У3	
294	ПК-6-У3	
295	ПК-6-У4	
296	ПК-6-У4	
297	ПК-6-У5	
298	ПК-6-У5	
299	ПК-6-У6	
300	ПК-6-У6	
301	ПК-6-У7	
302	ПК-6-У7	
303	ПК-6-У8	
304	ПК-6-У8	
305	ПК-6-У9	
306	ПК-6-У9	
307	ПК-6-В1	Приложение 3 задание 20
308	ПК-6-В1	
309	ПК-6-В2	
310	ПК-6-В2	
311	ПК-6-В3	
312	ПК-6-В3	
313	ПК-6-В4	
314	ПК-6-В4	
315	ПК-6-В5	
316	ПК-6-В5	
317	ПК-6-В6	
318	ПК-6-В6	
319	ПК-6-В7	
320	ПК-6-В7	
321	ПК-6-В8	
322	ПК-6-В8	
323	ПК-6-В9	
324	ПК-6-В9	
325	ПК-7-31	Приложение 3 задание 7
326	ПК-7-31	
327	ПК-7-32	

328	ПК-7-32	
329	ПК-7-33	
330	ПК-7-33	
331	ПК-7-34	
332	ПК-7-34	
333	ПК-7-35	
334	ПК-7-35	
335	ПК-7-36	
336	ПК-7-36	
337	ПК-7-37	
338	ПК-7-37	
339	ПК-7-38	
340	ПК-7-38	
341	ПК-7-39	
342	ПК-7-39	
343	ПК-7-У1	Приложение 3 задание 14
344	ПК-7-У1	
345	ПК-7-У2	
346	ПК-7-У2	
347	ПК-7-У3	
348	ПК-7-У3	
349	ПК-7-У4	
350	ПК-7-У4	
351	ПК-7-У5	
352	ПК-7-У5	
353	ПК-7-У6	
354	ПК-7-У6	
355	ПК-7-У7	
356	ПК-7-У7	
357	ПК-7-У8	
358	ПК-7-У8	
359	ПК-7-У9	
360	ПК-7-У9	
361	ПК-7-В1	Приложение 3 задание 21
362	ПК-7-В1	
363	ПК-7-В2	
364	ПК-7-В2	
365	ПК-7-В3	
366	ПК-7-В3	
367	ПК-7-В4	
368	ПК-7-В4	
369	ПК-7-В5	
370	ПК-7-В5	
371	ПК-7-В6	
372	ПК-7-В6	
373	ПК-7-В7	
374	ПК-7-В7	
375	ПК-7-В8	
376	ПК-7-В8	
377	ПК-7-В9	

378	ПК-7-В9	
-----	---------	--

7.3 ФОС для промежуточной аттестации:

Задания для оценки знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	ПК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	ПК-1-31	
3	ПК-1-32	
4	ПК-1-32	
5	ПК-1-33	
6	ПК-1-33	
7	ПК-1-34	
8	ПК-1-34	
9	ПК-1-35	
10	ПК-1-35	
11	ПК-1-36	
12	ПК-1-36	
13	ПК-1-37	
14	ПК-1-37	
15	ПК-1-38	
16	ПК-1-38	
17	ПК-1-39	
18	ПК-1-39	
19	ПК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	ПК-2-31	
21	ПК-2-32	
22	ПК-2-32	
23	ПК-2-33	
24	ПК-2-33	
25	ПК-2-34	
26	ПК-2-34	
27	ПК-2-35	
28	ПК-2-35	
29	ПК-2-36	
30	ПК-2-36	
31	ПК-2-37	
32	ПК-2-37	
33	ПК-2-38	
34	ПК-2-38	
35	ПК-2-39	
36	ПК-2-39	
37	ПК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	ПК-3-31	
39	ПК-3-32	
40	ПК-3-32	
41	ПК-3-33	
42	ПК-3-33	
43	ПК-3-34	
44	ПК-3-34	

45	ПК-3-35	
46	ПК-3-35	
47	ПК-3-36	
48	ПК-3-36	
49	ПК-3-37	
50	ПК-3-37	
51	ПК-3-38	
52	ПК-3-38	
53	ПК-3-39	
54	ПК-3-39	
55	ПК-4-31	Приложение 3 задание 4
56	ПК-4-31	
57	ПК-4-32	
58	ПК-4-32	
59	ПК-4-33	
60	ПК-4-33	
61	ПК-4-34	
62	ПК-4-34	
63	ПК-4-35	
64	ПК-4-35	
65	ПК-4-36	
66	ПК-4-36	
67	ПК-4-37	
68	ПК-4-37	
69	ПК-4-38	
70	ПК-4-38	
71	ПК-4-39	
72	ПК-4-39	
73	ПК-5-31	Приложение 3 задание 5
74	ПК-5-31	
75	ПК-5-32	
76	ПК-5-32	
77	ПК-5-33	
78	ПК-5-33	
79	ПК-5-34	
80	ПК-5-34	
81	ПК-5-35	
82	ПК-5-35	
83	ПК-5-36	
84	ПК-5-36	
85	ПК-5-37	
86	ПК-5-37	
87	ПК-5-38	
88	ПК-5-38	
89	ПК-5-39	
90	ПК-5-39	
91	ПК-6-31	Приложение 3 задание 6
92	ПК-6-31	
93	ПК-6-32	
94	ПК-6-32	

95	ПК-6-33	
96	ПК-6-33	
97	ПК-6-34	
98	ПК-6-34	
99	ПК-6-35	
100	ПК-6-35	
101	ПК-6-36	
102	ПК-6-36	
103	ПК-6-37	
104	ПК-6-37	
105	ПК-6-38	
106	ПК-6-38	
107	ПК-6-39	
108	ПК-6-39	
109	ПК-7-31	Приложение 3 задание 7
110	ПК-7-31	
111	ПК-7-32	
112	ПК-7-32	
113	ПК-7-33	
114	ПК-7-33	
115	ПК-7-34	
116	ПК-7-34	
117	ПК-7-35	
118	ПК-7-35	
119	ПК-7-36	
120	ПК-7-36	
121	ПК-7-37	
122	ПК-7-37	
123	ПК-7-38	
124	ПК-7-38	
125	ПК-7-39	
126	ПК-7-39	

Задания для оценки умений.

№	Код результата обучения	Задания
1	ПК-1-У1	Приложение 3 задание 8
2	ПК-1-У1	
3	ПК-1-У2	
4	ПК-1-У2	
5	ПК-1-У3	
6	ПК-1-У3	
7	ПК-1-У4	
8	ПК-1-У4	
9	ПК-1-У5	
10	ПК-1-У5	
11	ПК-1-У6	
12	ПК-1-У6	
13	ПК-1-У7	
14	ПК-1-У7	
15	ПК-1-У8	

16	ПК-1-У8	
17	ПК-1-У9	
18	ПК-1-У9	
19	ПК-2-У1	Приложение 3 задание 9
20	ПК-2-У1	
21	ПК-2-У2	
22	ПК-2-У2	
23	ПК-2-У3	
24	ПК-2-У3	
25	ПК-2-У4	
26	ПК-2-У4	
27	ПК-2-У5	
28	ПК-2-У5	
29	ПК-2-У6	
30	ПК-2-У6	
31	ПК-2-У7	
32	ПК-2-У7	
33	ПК-2-У8	
34	ПК-2-У8	
35	ПК-2-У9	
36	ПК-2-У9	
37	ПК-3-У1	Приложение 3 задание 10
38	ПК-3-У1	
39	ПК-3-У2	
40	ПК-3-У2	
41	ПК-3-У3	
42	ПК-3-У3	
43	ПК-3-У4	
44	ПК-3-У4	
45	ПК-3-У5	
46	ПК-3-У5	
47	ПК-3-У6	
48	ПК-3-У6	
49	ПК-3-У7	
50	ПК-3-У7	
51	ПК-3-У8	
52	ПК-3-У8	
53	ПК-3-У9	
54	ПК-3-У9	
55	ПК-4-У1	Приложение 3 задание 11
56	ПК-4-У1	
57	ПК-4-У2	
58	ПК-4-У2	
59	ПК-4-У3	
60	ПК-4-У3	
61	ПК-4-У4	
62	ПК-4-У4	
63	ПК-4-У5	
64	ПК-4-У5	
65	ПК-4-У6	

66	ПК-4-У6	
67	ПК-4-У7	
68	ПК-4-У7	
69	ПК-4-У8	
70	ПК-4-У8	
71	ПК-4-У9	
72	ПК-4-У9	
73	ПК-5-У1	Приложение 3 задание 12
74	ПК-5-У1	
75	ПК-5-У2	
76	ПК-5-У2	
77	ПК-5-У3	
78	ПК-5-У3	
79	ПК-5-У4	
80	ПК-5-У4	
81	ПК-5-У5	
82	ПК-5-У5	
83	ПК-5-У6	
84	ПК-5-У6	
85	ПК-5-У7	
86	ПК-5-У7	
87	ПК-5-У8	
88	ПК-5-У8	
89	ПК-5-У9	
90	ПК-5-У9	
91	ПК-6-У1	Приложение 3 задание 13
92	ПК-6-У1	
93	ПК-6-У2	
94	ПК-6-У2	
95	ПК-6-У3	
96	ПК-6-У3	
97	ПК-6-У4	
98	ПК-6-У4	
99	ПК-6-У5	
100	ПК-6-У5	
101	ПК-6-У6	
102	ПК-6-У6	
103	ПК-6-У7	
104	ПК-6-У7	
105	ПК-6-У8	
106	ПК-6-У8	
107	ПК-6-У9	
108	ПК-6-У9	
109	ПК-7-У1	Приложение 3 задание 14
110	ПК-7-У1	
111	ПК-7-У2	
112	ПК-7-У2	
113	ПК-7-У3	
114	ПК-7-У3	
115	ПК-7-У4	

116	ПК-7-У4	
117	ПК-7-У5	
118	ПК-7-У5	
119	ПК-7-У6	
120	ПК-7-У6	
121	ПК-7-У7	
122	ПК-7-У7	
123	ПК-7-У8	
124	ПК-7-У8	
125	ПК-7-У9	
126	ПК-7-У9	

Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
1	ПК-1-В1	Приложение 3 задание 15
2	ПК-1-В1	
3	ПК-1-В2	
4	ПК-1-В2	
5	ПК-1-В3	
6	ПК-1-В3	
7	ПК-1-В4	
8	ПК-1-В4	
9	ПК-1-В5	
10	ПК-1-В5	
11	ПК-1-В6	
12	ПК-1-В6	
13	ПК-1-В7	
14	ПК-1-В7	
15	ПК-1-В8	
16	ПК-1-В8	
17	ПК-1-В9	
18	ПК-1-В9	
19	ПК-2-В1	Приложение 3 задание 16
20	ПК-2-В1	
21	ПК-2-В2	
22	ПК-2-В2	
23	ПК-2-В3	
24	ПК-2-В3	
25	ПК-2-В4	
26	ПК-2-В4	
27	ПК-2-В5	
28	ПК-2-В5	
29	ПК-2-В6	
30	ПК-2-В6	
31	ПК-2-В7	
32	ПК-2-В7	
33	ПК-2-В8	
34	ПК-2-В8	
35	ПК-2-В9	

36	ПК-2-B9	
37	ПК-3-B1	Приложение 3 задание 17
38	ПК-3-B1	
39	ПК-3-B2	
40	ПК-3-B2	
41	ПК-3-B3	
42	ПК-3-B3	
43	ПК-3-B4	
44	ПК-3-B4	
45	ПК-3-B5	
46	ПК-3-B5	
47	ПК-3-B6	
48	ПК-3-B6	
49	ПК-3-B7	
50	ПК-3-B7	
51	ПК-3-B8	
52	ПК-3-B8	
53	ПК-3-B9	
54	ПК-3-B9	
55	ПК-4-B1	Приложение 3 задание 18
56	ПК-4-B1	
57	ПК-4-B2	
58	ПК-4-B2	
59	ПК-4-B3	
60	ПК-4-B3	
61	ПК-4-B4	
62	ПК-4-B4	
63	ПК-4-B5	
64	ПК-4-B5	
65	ПК-4-B6	
66	ПК-4-B6	
67	ПК-4-B7	
68	ПК-4-B7	
69	ПК-4-B8	
70	ПК-4-B8	
71	ПК-4-B9	
72	ПК-4-B9	
73	ПК-5-B1	Приложение 3 задание 19
74	ПК-5-B1	
75	ПК-5-B2	
76	ПК-5-B2	
77	ПК-5-B3	
78	ПК-5-B3	
79	ПК-5-B4	
80	ПК-5-B4	
81	ПК-5-B5	
82	ПК-5-B5	
83	ПК-5-B6	
84	ПК-5-B6	
85	ПК-5-B7	

86	ПК-5-B7	
87	ПК-5-B8	
88	ПК-5-B8	
89	ПК-5-B9	
90	ПК-5-B9	
91	ПК-6-B1	Приложение 3 задание 20
92	ПК-6-B1	
93	ПК-6-B2	
94	ПК-6-B2	
95	ПК-6-B3	
96	ПК-6-B3	
97	ПК-6-B4	
98	ПК-6-B4	
99	ПК-6-B5	
100	ПК-6-B5	
101	ПК-6-B6	
102	ПК-6-B6	
103	ПК-6-B7	
104	ПК-6-B7	
105	ПК-6-B8	
106	ПК-6-B8	
107	ПК-6-B9	
108	ПК-6-B9	
109	ПК-7-B1	Приложение 3 задание 21
110	ПК-7-B1	
111	ПК-7-B2	
112	ПК-7-B2	
113	ПК-7-B3	
114	ПК-7-B3	
115	ПК-7-B4	
116	ПК-7-B4	
117	ПК-7-B5	
118	ПК-7-B5	
119	ПК-7-B6	
120	ПК-7-B6	
121	ПК-7-B7	
122	ПК-7-B7	
123	ПК-7-B8	
124	ПК-7-B8	
125	ПК-7-B9	
126	ПК-7-B9	

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

2. Николенько, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенько, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445759>

3. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/459077>

б) дополнительная литература:

2. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе : учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — ISBN 978-5-93252-351-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75021.html>

3. Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) : методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлениям подготовки «Туризм» и «Гостиничное дело» / составители О. В. Шпырня. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 65 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77958.html>

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), или свободно распространяемое программное обеспечение OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla, Microsoft Edge др.); электронные библиотечные системы IPR Smart и ЮРАЙТ; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «Антиплагиат.ВУЗ».

Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://portal.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «ОТЕЛЬ»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ, Положением АНО ВО «РосНОУ» Об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет».

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья.

Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме.

С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Производственная практика: преддипломная практика проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», системой управления номерным фондом (например, программным обеспечением «BNOVO»).

Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Автор (составитель) кандидат
экономических наук, заведующий
кафедрой

Войт М.Н.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(АНО ВО «РосНОУ»)**

Институт Бизнес-технологий

Кафедра 41 туризма и гостиничного дела

Рабочая программа учебной дисциплины

Учебная практика: ознакомительная практика

Код и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Москва
2026

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная практика: ознакомительная практика обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 08.06.2017 г. № 515 (ФГОС ВО 3++).

Учебная практика: ознакомительная практика (далее – ознакомительная практика) является типом учебной практики. Ознакомительная практика проводится в соответствии с учебным планом. Способ проведения практики – выездная, стационарная. Практика может проводиться в сторонних организациях, на предприятиях (организациях), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым обучающимися в рамках образовательной программы высшего образования, на основе договоров, заключаемых между предприятием (организацией) и АНО ВО «Российский новый университет». Конкретное предприятие (организация) для прохождения обучающимися практики определяется организатором практики от Института бизнес-технологий. На основании заявления (Приложение 1) обучающиеся могут самостоятельно определять место прохождения практики в других предприятиях (организациях), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым обучающимися в рамках образовательной программы высшего образования на основе договоров, заключаемых между организацией и АНО ВО «Российский новый университет» (Приложение 2). Форма проведения ознакомительной практики – дискретно.

Практика направлена на подготовку обучающихся к осуществлению видов деятельности, определенных профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Учебная практика: ознакомительная практика относится к обязательной части учебного плана и изучается на 1 курсе.

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Ознакомительной практике предшествуют дисциплины:

Математика

Безопасность жизнедеятельности

Иностранный язык

Логика

Технологии саморазвития личности

Физическая культура и спорт

Жизненная навигация

Информатика

Методы научного исследования

Русский язык и культура речи

2.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Результаты прохождения ознакомительной практики являются базой для прохождения обучающимися производственной практики: сервисная практики и организационно - управленческой.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается в соответствии с индивидуальным планом практики, содержание которого разработано на основе результатов научных исследований,

проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся по программе бакалавриата должен овладеть:

- *Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)*
- *Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2)*
- *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)*
- *Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)*
- *Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)*
- *Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)*
- *Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)*
- *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)*
- *Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9)*
- *Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (УК-10)*

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	Знать:	
	современные методы сбора информации	УК-1-31
	современные методы обработки информации	УК-1-32
	современные методы представления информации	УК-1-33
	основы критического анализа и синтеза информации	УК-1-34
	особенности применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-35

	требования к формулировки целей и задач (технология SMART)	УК-1-36
	<u>Уметь:</u>	
	пользоваться источниками информации по исследуемой проблематике, исходя из потребностей профессиональной деятельности	УК-1-У1
	осуществлять обработку собранной информации	УК-1-У2
	осуществлять представление и презентацию собранной и проанализированной информации	УК-1-У3
	выполнять анализ и синтез информации	УК-1-У4
	применять системный подход для решения профессиональных задач	УК-1-У5
	формулировать цели и задачи с соблюдением принципов SMART	УК-1-У6
	<u>Владеть:</u>	
	современными методами сбора информации	УК-1-В1
	современными методами обработки информации	УК-1-В2
	современными методами представления информации	УК-1-В3
	навыками критического анализа и синтеза информации	УК-1-В4
	навыками применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-В5
	навыками целеполагания и постановки профессиональных задач	УК-1-В6
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений(УК-2)	<u>Знать:</u>	
	методы и способы определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-31
	требования к формулировке профессиональных задач	УК-2-32
	методику разработки "древа целей" гостиничного предприятия	УК-2-33
	подходы к решению профессиональных задач	УК-2-34
	виды производственных ресурсов гостиничного предприятия	УК-2-35
	правовые нормы деятельности гостиничного предприятия	УК-2-36
	<u>Уметь:</u>	
	определять профессиональные задачи предприятия в рамках цели его деятельности	УК-2-У1
	разрабатывать грамотные формулировки профессиональных задач	УК-2-У2
	проектировать "древо целей" гостиничного предприятия	УК-2-У3
	эффективно решать профессиональные задачи в сфере гостиничного дела	УК-2-У4
	анализировать производственные ресурсы гостиничного предприятия	УК-2-У5
	организовать собственную профессиональную деятельность в рамках действующих правовых норм деятельности гостиничного предприятия	УК-2-У6
	<u>Владеть:</u>	

	навыками определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-B1
	навыками грамотной формулировки профессиональных задач	УК-2-B2
	навыками проектирования "древа целей" гостиничного предприятия	УК-2-B3
	навыками эффективного решения профессиональных задач в сфере гостиничного дела	УК-2-B4
	навыками анализа производственных ресурсов гостиничного предприятия	УК-2-B5
	способами организации собственной профессиональной деятельности в рамках действующих правовых норм деятельности гостиничного предприятия	УК-2-B6
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде(УК-3)	<u>Знать:</u>	
	содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-31
	нормы социального взаимодействия в обществе	УК-3-32
	нормы делового этикета	УК-3-33
	основы командообразования в трудовом коллективе	УК-3-34
	факторы успеха в командной работе	УК-3-35
	основы распределения социальных ролей в профессиональной команде	УК-3-36
	<u>Уметь:</u>	
	устанавливать и развивать межличностные контакты	УК-3-У1
	организовать эффективное социальное взаимодействие в обществе	УК-3-У2
	организовать профессиональную коммуникацию с соблюдением норм делового этикета	УК-3-У3
	участвовать в командной деятельности	УК-3-У4
	использовать факторы успеха в командной работе	УК-3-У5
	идентифицировать собственную социальную роль в профессиональной команде	УК-3-У6
	<u>Владеть:</u>	
	методами раскрытия содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-B1
	нормами социального взаимодействия в обществе	УК-3-B2
	нормами делового этикета	УК-3-B3
	навыками командообразования в трудовом коллективе	УК-3-B4
	навыками построения успешной профессиональной деятельности в команде	УК-3-B5
	навыками идентификации собственной социальной роли в профессиональной команде	УК-3-B6
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	<u>Знать:</u>	
	языковые нормы, нормы культуры речи	УК-4-31
	особенности деловой коммуникации в сфере туризма	УК-4-32
	требования, предъявляемые к тексту делового письма	УК-4-33
	основные формы устной деловой коммуникации	УК-4-34

государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)(УК-4)	нормы телефонного делового этикета	УК-4-35
	правила грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка	УК-4-36
	Уметь:	
	использовать языковые нормы и нормы культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-У1
	осуществлять деловую коммуникацию в сфере гостиничного дела	УК-4-У2
	составлять деловые письма	УК-4-У3
	осуществлять устную деловую коммуникацию с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-У4
	осуществлять деловую коммуникацию по телефону	УК-4-У5
	применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка	УК-4-У6
	Владеть:	
	навыками использования языковых норм и норм культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-В1
	навыками деловой коммуникации в сфере гостиничного дела	УК-4-В2
	навыками составления деловых писем	УК-4-В3
	способами осуществления устной деловой коммуникации с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-В4
	навыками телефонной деловой коммуникации	УК-4-В5
	правилами грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка	УК-4-В6
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах(УК-5)	Знать:	
	этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории	УК-5-31
	традиции и обычаи народов мира	УК-5-32
	особенности деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами	УК-5-33
	особенности мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-34
	особенности философского мировоззрения представителей различных стран мира	УК-5-35
	нормы проявления толерантности в многонациональном обществе	УК-5-36
	Уметь:	
	использовать знания об историческом развитии России при формировании уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	УК-5-У1
	использовать знания о традициях и обычаях народов мира в профессиональной деятельности	УК-5-У2
	осуществлять деловую межкультурную коммуникацию с иностранными туристами и коллегами	УК-5-У3

	воспринимать мировоззрение туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-У4
	осуществлять эффективное взаимодействие с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении	УК-5-У5
	проявлять толерантность в многонациональном обществе	УК-5-У6
	<u>Владеть:</u>	
	навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	УК-5-В1
	навыками уважительного отношения к традициям и обычаям народов мира	УК-5-В2
	навыками деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами	УК-5-В3
	навыками уважительного отношения мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-В4
	способами эффективного взаимодействия с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении	УК-5-В5
	толерантностью в многонациональном обществе	УК-5-В6
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни(УК-6)	<u>Знать:</u>	
	методы определения своих ресурсов и их ограничений (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученной работы	УК-6-31
	основы Time-менеджмента	УК-6-32
	формы и направления саморазвития	УК-6-33
	принципы планирования деловой карьеры	УК-6-34
	принципы системы непрерывного профессионального образования	УК-6-35
	формы повышения профессиональной квалификации	УК-6-36
	<u>Уметь:</u>	
	применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных) для успешного выполнения порученной работы	УК-6-У1
	управлять собственным временем	УК-6-У2
	совершенствовать саморазвитие	УК-6-У3
	планировать деловую карьеру	УК-6-У4
	организовать собственное непрерывное профессиональное образование	УК-6-У5
	осуществлять эффективный выбор для повышения собственной профессиональной квалификации	УК-6-У6
	<u>Владеть:</u>	
	навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных), для успешного выполнения порученной работы	УК-6-В1
	навыками Time-менеджмента	УК-6-В2
	методами совершенствования саморазвития	УК-6-В3
	навыками планирования деловой карьеры	УК-6-В4

	навыками планирования системы собственного непрерывного профессионального образования	УК-6-B5
	навыками осуществления эффективного выбора для повышения собственной профессиональной квалификации	УК-6-B6
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности(УК-7)	<u>Знать:</u>	
	особенности использования средств и методов физкультурно-спортивной деятельности для обеспечения профессиональной деятельности	УК-7-31
	формы поддержания должного уровня физической подготовленности	УК-7-32
	зависимость успеха социальной и профессиональной деятельности от уровня физической подготовленности	УК-7-33
	уровни физической подготовленности	УК-7-34
	требования к уровню физической подготовленности специалиста сферы гостиничного дела с учетом вида его профессиональной деятельности	УК-7-35
	физические упражнения для восстановления работоспособности	УК-7-36
	<u>Уметь:</u>	
	использовать средства и методы определенного вида физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в профессиональной деятельности	УК-7-У1
	поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни	УК-7-У2
	обеспечивать рациональное построение социальной и профессиональной деятельности в зависимости от уровня физической подготовленности	УК-7-У3
	контролировать уровень своей физической подготовленности	УК-7-У4
	обеспечивать высокий уровень собственной физической подготовленности для выполнения профессиональных обязанностей в сфере гостиничного дела	УК-7-У5
	выполнять комплекс физических упражнений для восстановления работоспособности	УК-7-У6
	<u>Владеть:</u>	
	навыками использования средствами и методами физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в профессиональной деятельности	УК-7-B1
	практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни	УК-7-B2
	навыками рационального построения социальной и профессиональной деятельности в зависимости от уровня физической подготовленности	УК-7-B3
	навыками контроля уровня своей физической подготовленности	УК-7-B4

	навыками обеспечения высокого уровня собственной физической подготовленности для выполнения профессиональных обязанностей в сфере гостиничного дела	УК-7-В5
	навыками выполнения комплекса физических упражнений для восстановления работоспособности	УК-7-В6
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)	<u>Знать:</u>	
	требования правовых основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-31
	требования организационных основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-32
	требования нормативно-технических основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-33
	виды чрезвычайных ситуаций на гостиничном предприятии	УК-8-34
	инструкции по поведению сотрудников в различных чрезвычайных ситуациях на предприятии	УК-8-35
	правила поведения при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-36
	<u>Уметь:</u>	
	применять действующее законодательство для обеспечения безопасности жизнедеятельности	УК-8-У1
	реализовывать на практике организационные основы безопасности жизнедеятельности	УК-8-У2
	соблюдать нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности	УК-8-У3
	выбирать стратегию поведения при наступлении чрезвычайной ситуации на гостиничном предприятии	УК-8-У4
	выбирать стратегию поведения при наступлении чрезвычайной ситуации	УК-8-У5
	организовать гостей при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-У6
	<u>Владеть:</u>	
	навыками применения действующего законодательства для обеспечения безопасности жизнедеятельности	УК-8-В1
	навыками реализации на практике организационных основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-В2
	соблюдения нормативно-технических основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-В3
	навыками выбора стратегии поведения при наступлении чрезвычайной ситуации на гостиничном предприятии	УК-8-В4
	навыками выбора стратегии поведения при наступлении чрезвычайной ситуации	УК-8-В5
	навыками организации действий гостей при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-В6
Способен принимать обоснованные экономические решения в различных	<u>Знать:</u>	
	основы экономической теории	УК-9-31
	основы организационной теории	УК-9-32
	основы управленческой теории	УК-9-33

областях жизнедеятельности (УК-9)	теорию разработки и принятия управленческих решений	УК-9-34
	специфику стратегического планирования в профессиональной сфере	УК-9-35
	возможности и ограничения стратегического планирования в профессиональной сфере	УК-9-36
	<u>Уметь:</u>	
	применять методы и технологии из области экономической теории на практике	УК-9-У1
	применять методы и технологии из области организационной теории на практике	УК-9-У2
	применять методы и технологии из области управленческой теории на практике	УК-9-У3
	разрабатывать и принимать управленческие решения исходя из специфики деятельности организации	УК-9-У4
	прогнозировать последствия стратегических управленческих действий исходя из специфики деятельности организации	УК-9-У5
	учитывать последствия стратегических управленческих действий исходя из специфики деятельности организации	УК-9-У6
	<u>Владеть:</u>	
	методами и технологиями экономической теории в различных областях жизнедеятельности	УК-9-В1
	методами и технологиями организационной теории в различных областях жизнедеятельности	УК-9-В2
	методами и технологиями управленческой теории в различных областях жизнедеятельности	УК-9-В3
	технологиями разработки и принятия управленческих решений исходя из специфики деятельности организации	УК-9-В4
	навыками прогнозирования последствий стратегических управленческих решений исходя из специфики деятельности организации	УК-9-В5
	методами разработки необходимых стратегических управленческих мероприятий в профессиональной сфере	УК-9-В6
Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности(УК-10)	<u>Знать:</u>	
	содержание и суть положений Конституции РФ	УК-10-31
	содержание и суть положений федерального и регионального законодательства	УК-10-32
	содержание и суть положений принципов и норм международного права	УК-10-33
	Правовые основы противодействия коррупции в РФ	УК-10-34
	Основные направления антикоррупционной политики государства	УК-10-35
	Формы, причины и условия коррупционного поведения	УК-10-36
	<u>Уметь:</u>	
	в полной мере осознавать и анализировать содержание и суть положений Конституции РФ	УК-10-У1

	в полной мере осознавать и анализировать содержание и суть положений федерального и регионального законодательства	УК-10-У2
	в полной мере осознавать и анализировать содержание и суть положений Конституции РФ принципов и норм международного права	УК-10-У3
	На основе высокоразвитого правосознания и правовой культуры правильно оценивает эффективность действия нормативных правовых актов в различных сферах общественных отношений и правомерность соответствующего им поведения субъектов права	УК-10-У4
	осуществлять предпринимательскую деятельность в соответствии с действующей антикоррупционной политикой государства	УК-10-У5
	системно выстраивать методологически обоснованную стратегию противодействия коррупционному поведению на основе навыков правозащитной деятельности и мер по формированию в обществе нетерпимости к коррупции	УК-10-У6
	Владеть:	
	анализа содержания и сути положений Конституции РФ	УК-10-В1
	анализа содержания и сути положений федерального и регионального законодательства	УК-10-В2
	анализа содержания и сути положений Конституции РФ принципов и норм международного права	УК-10-В3
	навыками оценивает эффективность действия нормативных правовых актов в различных сферах общественных отношений и правомерность соответствующего им поведения субъектов права	УК-10-В4
	навыками осуществлять предпринимательскую деятельность в соответствии с действующей антикоррупционной политикой государства	УК-10-В5
	навыками системно выстраивать методологически обоснованную стратегию противодействия коррупционному поведению на основе навыков правозащитной деятельности и мер по формированию в обществе нетерпимости к коррупции	УК-10-В6

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часа).

№	Семестр	Общая трудоемкость		В том числе контактная работа с				Контроль	Сам. работа	Форма промежуточной аттестации
		В з.е.	В часах	всего	Л	КоР	З			
1	2	3	108	6	4	1,7	0,3		102	Зачет с оценкой

Распределение учебного времени по темам и видам учебных занятий
очная форма обучения

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				Сам. раб.	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	КоР	З		
Организационно-подготовительный этап								
1.	Организационно-подготовительный этап	29	4	4			25	УК-1-31, УК-1-32, УК-1-33, УК-1-34, УК-1-35, УК-1-36, УК-2-31, УК-2-32, УК-2-33, УК-2-34, УК-2-35, УК-2-36, УК-3-31, УК-3-32, УК-3-33, УК-3-34, УК-3-35, УК-3-36, УК-4-31, УК-4-32, УК-4-33, УК-4-34, УК-4-35, УК-4-36, УК-5-31, УК-5-32, УК-5-33, УК-5-34, УК-5-35, УК-5-36, УК-6-31, УК-6-32, УК-6-33, УК-6-34, УК-6-35, УК-6-36, УК-7-31, УК-7-32, УК-7-33, УК-7-34, УК-7-35, УК-7-36, УК-8-31, УК-8-32, УК-8-33, УК-8-34, УК-8-35, УК-8-36, УК-9-31, УК-9-32, УК-9-33, УК-9-34, УК-9-35, УК-9-36, УК-10-31, УК-10-32, УК-10-33, УК-10-34, УК-10-35, УК-10-36
Производственный этап								

2.	Производственный этап	25					25	УК-1-У1, УК-1-У2, УК-1-У3, УК-1-У4, УК-1-У5, УК-1-У6, УК-2-31, УК-2-32, УК-2-33, УК-2-34, УК-2-35, УК-2-36, УК-3-31, УК-3-32, УК-3-33, УК-3-34, УК-3-35, УК-3-36, УК-4-У1, УК-4-У2, УК-4-У3, УК-4-У4, УК-4-У5, УК-4-У6, УК-5-У1, УК-5-У2, УК-5-У3, УК-5-У4, УК-5-У5, УК-5-У6, УК-6-У1, УК-6-У2, УК-6-У3, УК-6-У4, УК-6-У5, УК-6-У6, УК-7-У1, УК-7-У2, УК-7-У3, УК-7-У4, УК-7-У5, УК-7-У6, УК-8-У1, УК-8-У2, УК-8-У3, УК-8-У4, УК-8-У5, УК-8-У6
Аналитический этап								
3.	Аналитический этап	25					25	УК-1-У1, УК-1-У2, УК-1-У3, УК-1-У4, УК-1-У5, УК-1-У6, УК-2-У1, УК-2-У2, УК-2-У3, УК-2-У4, УК-2-У5, УК-2-У6, УК-3-У1, УК-3-У2, УК-3-У3, УК-3-У4, УК-3-У5, УК-3-У6, УК-4-У1, УК-4-У2, УК-4-У3, УК-4-У4, УК-4-У5, УК-4-У6, УК-5-У1, УК-5-У2, УК-5-У3, УК-5-У4, УК-5-У5, УК-5-У6, УК-6-У1, УК-6-У2, УК-6-У3, УК-6-У4, УК-6-У5, УК-6-У6, УК-7-У1, УК-7-У2, УК-7-У3, УК-7-У4, УК-7-У5, УК-7-У6, УК-8-У1, УК-8-У2, УК-8-У3, УК-8-У4, УК-8-У5, УК-8-У6, УК-9-У1, УК-9-У2, УК-9-У3, УК-9-У4, УК-9-У5, УК-9-У6, УК-10-У1, УК-10-У2, УК-10-У3, УК-10-У4, УК-10-У5, УК-10-У6
Отчетный этап								

4.	Отчетный этап	25					25	УК-1-В1, УК-1-В2, УК-1-В3, УК-1-В4, УК-1-В5, УК-1-В6, УК-2-В1, УК-2-В2, УК-2-В3, УК-2-В4, УК-2-В5, УК-2-В6, УК-3-В1, УК-3-В2, УК-3-В3, УК-3-В4, УК-3-В5, УК-3-В6, УК-4-В1, УК-4-В2, УК-4-В3, УК-4-В4, УК-4-В5, УК-4-В6, УК-5-В1, УК-5-В2, УК-5-В3, УК-5-В4, УК-5-В5, УК-5-В6, УК-6-В1, УК-6-В2, УК-6-В3, УК-6-В4, УК-6-В5, УК-6-В6, УК-7-В1, УК-7-В2, УК-7-В3, УК-7-В4, УК-7-В5, УК-7-В6, УК-8-В1, УК-8-В2, УК-8-В3, УК-8-В4, УК-8-В5, УК-8-В6, УК-9-В1, УК-9-В2, УК-9-В3, УК-9-В4, УК-9-В5, УК-9-В6, УК-10-В1, УК-10-В2, УК-10-В3, УК-10-В4, УК-10-В5, УК-10-В6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)								
5.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4	2		1,7	0,3	2	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

Тема 1. Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Правовое обеспечение деятельности объекта практики (перечень основных нормативно-правовых актов, регулирующих его деятельности).

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

Изучение ассортимента предоставляемых (оказываемых) гостиничных услуг

Тема 2. Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;

2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия;

3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику

4. Сбор информации об особенностях развития мировой и национальной сферы гостеприимства, определение перспектив предприятия-места практики с учетом изученных особенностей

Тема 3. Аналитический этап

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;
2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;
3. Выполнение пунктов индивидуального задания, способствующих формированию умений.

Тема 4. Отчетный этап

1. Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.
2. Выполнение пунктов индивидуального задания, способствующих формированию навыков.
3. Составление и оформление отчетной документации по практике

Тема 5. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)

Ответ на вопросы 1-8 Приложения 3, направленных на формирование знаний.
Предоставление оформленной документации по практике.
Защита отчета по практике.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения:

Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).
2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по учебной практике: ознакомительная практика

должен иметь следующую структуру:

Титул

Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в производственной и учебной деятельности, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики, обоснование выбора места прохождения практики

Основная часть:

Организационно-подготовительный этап

1. Краткая характеристика объекта практики.
2. Краткая характеристика предприятия
 - название предприятия, адрес, организационно-правовая форма предприятия, тип предприятия и профиль его деятельности, год создания, краткую историческую справку о предприятии;
3. Описание предоставляемых услуг, характеристика основных и дополнительных услуг; сегмент потребительской аудитории;

Производственный этап

1. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику.
2. Изучение характеристик направленности работы подразделения (места прохождения практики).

Аналитический этап

1. Изучение и анализ характера работ и услуг организации.
2. Изучение особенностей развития мировой и национальной сферы гостеприимства
3. Выполнение пунктов индивидуального задания, способствующих формированию умений.

Отчетный этап

1. Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.
2. Выполнение пунктов индивидуального задания, способствующих формированию навыков.
3. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.
4. Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение

Список использованных источников

Приложения - факультативный компонент отчета (фотоматериалы, статистические данные, аналитические графики, диаграммы)

Требования по оформлению документов по практике (в Приложении файл «Отчет»).

6.1.2. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
14	УК-2-31	
15	УК-2-32	
16	УК-2-32	
17	УК-2-33	
18	УК-2-33	
19	УК-2-34	
20	УК-2-34	
21	УК-2-35	
22	УК-2-35	
23	УК-2-36	
24	УК-2-36	
25	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
26	УК-3-31	
27	УК-3-32	
28	УК-3-32	
29	УК-3-33	
30	УК-3-33	
31	УК-3-34	
32	УК-3-34	

33	УК-3-35	
34	УК-3-35	
35	УК-3-36	
36	УК-3-36	
37	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
38	УК-4-31	
39	УК-4-32	
40	УК-4-32	
41	УК-4-33	
42	УК-4-33	
43	УК-4-34	
44	УК-4-34	
45	УК-4-35	
46	УК-4-35	
47	УК-4-36	
48	УК-4-36	
49	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
50	УК-5-31	
51	УК-5-32	
52	УК-5-32	
53	УК-5-33	
54	УК-5-33	
55	УК-5-34	
56	УК-5-34	
57	УК-5-35	
58	УК-5-35	
59	УК-5-36	
60	УК-5-36	
61	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
62	УК-6-31	
63	УК-6-32	
64	УК-6-32	
65	УК-6-33	
66	УК-6-33	
67	УК-6-34	
68	УК-6-34	
69	УК-6-35	
70	УК-6-35	
71	УК-6-36	
72	УК-6-36	
73	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
74	УК-7-31	
75	УК-7-32	
76	УК-7-32	
77	УК-7-33	
78	УК-7-33	
79	УК-7-34	
80	УК-7-34	
81	УК-7-35	
82	УК-7-35	

83	УК-7-36	
84	УК-7-36	
85	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
86	УК-8-31	
87	УК-8-32	
88	УК-8-32	
89	УК-8-33	
90	УК-8-33	
91	УК-8-34	
92	УК-8-34	
93	УК-8-35	
94	УК-8-35	
95	УК-8-36	
96	УК-8-36	
97	УК-9-31	
98	УК-9-31	
99	УК-9-32	
100	УК-9-32	
101	УК-9-33	
102	УК-9-33	
103	УК-9-34	
104	УК-9-34	
105	УК-9-35	
106	УК-9-35	
107	УК-9-36	
108	УК-9-36	
109	УК-10-31	
110	УК-10-31	
111	УК-10-32	
112	УК-10-32	
113	УК-10-33	
114	УК-10-33	
115	УК-10-34	
116	УК-10-34	
117	УК-10-35	
118	УК-10-35	
119	УК-10-36	
120	УК-10-36	

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений.

№	Код результата обучения	Задания
121	УК-1-У1	Приложение 3 задание 11
122	УК-1-У1	
123	УК-1-У2	
124	УК-1-У2	
125	УК-1-У3	
126	УК-1-У3	
127	УК-1-У4	
128	УК-1-У4	
129	УК-1-У5	

130	УК-1-У5	
131	УК-1-У6	
132	УК-1-У6	
133	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
134	УК-2-У1	
135	УК-2-У2	
136	УК-2-У2	
137	УК-2-У3	
138	УК-2-У3	
139	УК-2-У4	
140	УК-2-У4	
141	УК-2-У5	
142	УК-2-У5	
143	УК-2-У6	
144	УК-2-У6	
145	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
146	УК-3-У1	
147	УК-3-У2	
148	УК-3-У2	
149	УК-3-У3	
150	УК-3-У3	
151	УК-3-У4	
152	УК-3-У4	
153	УК-3-У5	
154	УК-3-У5	
155	УК-3-У6	
156	УК-3-У6	
157	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
158	УК-4-У1	
159	УК-4-У2	
160	УК-4-У2	
161	УК-4-У3	
162	УК-4-У3	
163	УК-4-У4	
164	УК-4-У4	
165	УК-4-У5	
166	УК-4-У5	
167	УК-4-У6	
168	УК-4-У6	
169	УК-5-У1	Приложение 3 задание 15
170	УК-5-У1	
171	УК-5-У2	
172	УК-5-У2	
173	УК-5-У3	
174	УК-5-У3	
175	УК-5-У4	
176	УК-5-У4	
177	УК-5-У5	
178	УК-5-У5	
179	УК-5-У6	

180	УК-5-У6	
181	УК-6-У1	Приложение 3 задание 16
182	УК-6-У1	
183	УК-6-У2	
184	УК-6-У2	
185	УК-6-У3	
186	УК-6-У3	
187	УК-6-У4	
188	УК-6-У4	
189	УК-6-У5	
190	УК-6-У5	
191	УК-6-У6	
192	УК-6-У6	
193	УК-7-У1	Приложение 3 задание 17
194	УК-7-У1	
195	УК-7-У2	
196	УК-7-У2	
197	УК-7-У3	
198	УК-7-У3	
199	УК-7-У4	
200	УК-7-У4	
201	УК-7-У5	
202	УК-7-У5	
203	УК-7-У6	
204	УК-7-У6	
205	УК-8-У1	Приложение 3 задание 18
206	УК-8-У1	
207	УК-8-У2	
208	УК-8-У2	
209	УК-8-У3	
210	УК-8-У3	
211	УК-8-У4	
212	УК-8-У4	
213	УК-8-У5	
214	УК-8-У5	
215	УК-8-У6	
216	УК-8-У6	
217	УК-9-У1	Приложение 3 задание 19
218	УК-9-У1	
219	УК-9-У2	
220	УК-9-У2	
221	УК-9-У3	
222	УК-9-У3	
223	УК-9-У4	
224	УК-9-У4	
225	УК-9-У5	
226	УК-9-У5	
227	УК-9-У6	
228	УК-9-У6	
229	УК-10-У1	Приложение 3 задание 20

230	УК-10-У1	
231	УК-10-У2	
232	УК-10-У2	
233	УК-10-У3	
234	УК-10-У3	
235	УК-10-У4	
236	УК-10-У4	
237	УК-10-У5	
238	УК-10-У5	
239	УК-10-У6	
240	УК-10-У6	

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
241	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
242	УК-1-В1	
243	УК-1-В2	
244	УК-1-В2	
245	УК-1-В3	
246	УК-1-В3	
247	УК-1-В4	
248	УК-1-В4	
249	УК-1-В5	
250	УК-1-В5	
251	УК-1-В6	
252	УК-1-В6	
253	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
254	УК-2-В1	
255	УК-2-В2	
256	УК-2-В2	
257	УК-2-В3	
258	УК-2-В3	
259	УК-2-В4	
260	УК-2-В4	
261	УК-2-В5	
262	УК-2-В5	
263	УК-2-В6	
264	УК-2-В6	
265	УК-3-В1	Приложение 3 задание 23
266	УК-3-В1	
267	УК-3-В2	
268	УК-3-В2	
269	УК-3-В3	
270	УК-3-В3	
271	УК-3-В4	
272	УК-3-В4	
273	УК-3-В5	
274	УК-3-В5	
275	УК-3-В6	
276	УК-3-В6	

277	УК-4-В1	Приложение 3 задание 24
278	УК-4-В1	
279	УК-4-В2	
280	УК-4-В2	
281	УК-4-В3	
282	УК-4-В3	
283	УК-4-В4	
284	УК-4-В4	
285	УК-4-В5	
286	УК-4-В5	
287	УК-4-В6	
288	УК-4-В6	
289	УК-5-В1	Приложение 3 задание 25
290	УК-5-В1	
291	УК-5-В2	
292	УК-5-В2	
293	УК-5-В3	
294	УК-5-В3	
295	УК-5-В4	
296	УК-5-В4	
297	УК-5-В5	
298	УК-5-В5	
299	УК-5-В6	
300	УК-5-В6	
301	УК-6-В1	Приложение 3 задание 26
302	УК-6-В1	
303	УК-6-В2	
304	УК-6-В2	
305	УК-6-В3	
306	УК-6-В3	
307	УК-6-В4	
308	УК-6-В4	
309	УК-6-В5	
310	УК-6-В5	
311	УК-6-В6	
312	УК-6-В6	
313	УК-7-В1	Приложение 3 задание 27
314	УК-7-В1	
315	УК-7-В2	
316	УК-7-В2	
317	УК-7-В3	
318	УК-7-В3	
319	УК-7-В4	
320	УК-7-В4	
321	УК-7-В5	
322	УК-7-В5	
323	УК-7-В6	
324	УК-7-В6	
325	УК-8-В1	Приложение 3 задание 28
326	УК-8-В1	

327	УК-8-B2	
328	УК-8-B2	
329	УК-8-B3	
330	УК-8-B3	
331	УК-8-B4	
332	УК-8-B4	
333	УК-8-B5	
334	УК-8-B5	
335	УК-8-B6	
336	УК-8-B6	
337	УК-9-B1	Приложение 3 задание 29
338	УК-9-B1	
339	УК-9-B2	
340	УК-9-B2	
341	УК-9-B3	
342	УК-9-B3	
343	УК-9-B4	
344	УК-9-B4	
345	УК-9-B5	
346	УК-9-B5	
347	УК-9-B6	
348	УК-9-B6	
349	УК-10-B1	Приложение 3 задание 30
350	УК-10-B1	
351	УК-10-B2	
352	УК-10-B2	
353	УК-10-B3	
354	УК-10-B3	
355	УК-10-B4	
356	УК-10-B4	
357	УК-10-B5	
358	УК-10-B5	
359	УК-10-B6	
360	УК-10-B6	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля:

Учебным планом по учебной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики).

Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета).

При выставлении оценки за практику применяются критерии, описанные в Приложении 4.

2. Оценка знаний, умений, навыков (владений) осуществляется по шкале оценивания: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка заносится в ведомость и зачетную книжку студента.

7.2. ФОС для текущего контроля:

№	Код результата обучения	ФОС текущего контроля
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-1-У1	Приложение 3 задание 11
14	УК-1-У1	
15	УК-1-У2	
16	УК-1-У2	
17	УК-1-У3	
18	УК-1-У3	
19	УК-1-У4	
20	УК-1-У4	
21	УК-1-У5	
22	УК-1-У5	
23	УК-1-У6	
24	УК-1-У6	
25	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
26	УК-1-В1	
27	УК-1-В2	
28	УК-1-В2	

29	УК-1-В3	
30	УК-1-В3	
31	УК-1-В4	
32	УК-1-В4	
33	УК-1-В5	
34	УК-1-В5	
35	УК-1-В6	
36	УК-1-В6	
37	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
38	УК-2-31	
39	УК-2-32	
40	УК-2-32	
41	УК-2-33	
42	УК-2-33	
43	УК-2-34	
44	УК-2-34	
45	УК-2-35	
46	УК-2-35	
47	УК-2-36	
48	УК-2-36	
49	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
50	УК-2-У1	
51	УК-2-У2	
52	УК-2-У2	
53	УК-2-У3	
54	УК-2-У3	
55	УК-2-У4	
56	УК-2-У4	
57	УК-2-У5	
58	УК-2-У5	
59	УК-2-У6	
60	УК-2-У6	
61	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
62	УК-2-В1	
63	УК-2-В2	
64	УК-2-В2	
65	УК-2-В3	
66	УК-2-В3	
67	УК-2-В4	
68	УК-2-В4	
69	УК-2-В5	
70	УК-2-В5	
71	УК-2-В6	
72	УК-2-В6	
73	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
74	УК-3-31	
75	УК-3-32	
76	УК-3-32	
77	УК-3-33	
78	УК-3-33	

79	УК-3-34	
80	УК-3-34	
81	УК-3-35	
82	УК-3-35	
83	УК-3-36	
84	УК-3-36	
85	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
86	УК-3-У1	
87	УК-3-У2	
88	УК-3-У2	
89	УК-3-У3	
90	УК-3-У3	
91	УК-3-У4	
92	УК-3-У4	
93	УК-3-У5	
94	УК-3-У5	
95	УК-3-У6	
96	УК-3-У6	
97	УК-3-В1	Приложение 3 задание 23
98	УК-3-В1	
99	УК-3-В2	
100	УК-3-В2	
101	УК-3-В3	
102	УК-3-В3	
103	УК-3-В4	
104	УК-3-В4	
105	УК-3-В5	
106	УК-3-В5	
107	УК-3-В6	
108	УК-3-В6	
109	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
110	УК-4-31	
111	УК-4-32	
112	УК-4-32	
113	УК-4-33	
114	УК-4-33	
115	УК-4-34	
116	УК-4-34	
117	УК-4-35	
118	УК-4-35	
119	УК-4-36	
120	УК-4-36	
121	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
122	УК-4-У1	
123	УК-4-У2	
124	УК-4-У2	
125	УК-4-У3	
126	УК-4-У3	
127	УК-4-У4	
128	УК-4-У4	

129	УК-4-У5	
130	УК-4-У5	
131	УК-4-У6	
132	УК-4-У6	
133	УК-4-В1	Приложение 3 задание 24
134	УК-4-В1	
135	УК-4-В2	
136	УК-4-В2	
137	УК-4-В3	
138	УК-4-В3	
139	УК-4-В4	
140	УК-4-В4	
141	УК-4-В5	
142	УК-4-В5	
143	УК-4-В6	
144	УК-4-В6	
145	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
146	УК-5-31	
147	УК-5-32	
148	УК-5-32	
149	УК-5-33	
150	УК-5-33	
151	УК-5-34	
152	УК-5-34	
153	УК-5-35	
154	УК-5-35	
155	УК-5-36	
156	УК-5-36	
157	УК-5-У1	Приложение 3 задание 15
158	УК-5-У1	
159	УК-5-У2	
160	УК-5-У2	
161	УК-5-У3	
162	УК-5-У3	
163	УК-5-У4	
164	УК-5-У4	
165	УК-5-У5	
166	УК-5-У5	
167	УК-5-У6	
168	УК-5-У6	
169	УК-5-В1	Приложение 3 задание 25
170	УК-5-В1	
171	УК-5-В2	
172	УК-5-В2	
173	УК-5-В3	
174	УК-5-В3	
175	УК-5-В4	
176	УК-5-В4	
177	УК-5-В5	
178	УК-5-В5	

179	УК-5-В6	
180	УК-5-В6	
181	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
182	УК-6-31	
183	УК-6-32	
184	УК-6-32	
185	УК-6-33	
186	УК-6-33	
187	УК-6-34	
188	УК-6-34	
189	УК-6-35	
190	УК-6-35	
191	УК-6-36	
192	УК-6-36	
193	УК-6-У1	Приложение 3 задание 16
194	УК-6-У1	
195	УК-6-У2	
196	УК-6-У2	
197	УК-6-У3	
198	УК-6-У3	
199	УК-6-У4	
200	УК-6-У4	
201	УК-6-У5	
202	УК-6-У5	
203	УК-6-У6	
204	УК-6-У6	
205	УК-6-В1	Приложение 3 задание 26
206	УК-6-В1	
207	УК-6-В2	
208	УК-6-В2	
209	УК-6-В3	
210	УК-6-В3	
211	УК-6-В4	
212	УК-6-В4	
213	УК-6-В5	
214	УК-6-В5	
215	УК-6-В6	
216	УК-6-В6	
217	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
218	УК-7-31	
219	УК-7-32	
220	УК-7-32	
221	УК-7-33	
222	УК-7-33	
223	УК-7-34	
224	УК-7-34	
225	УК-7-35	
226	УК-7-35	
227	УК-7-36	
228	УК-7-36	

229	УК-7-У1	Приложение 3 задание 17
230	УК-7-У1	
231	УК-7-У2	
232	УК-7-У2	
233	УК-7-У3	
234	УК-7-У3	
235	УК-7-У4	
236	УК-7-У4	
237	УК-7-У5	
238	УК-7-У5	
239	УК-7-У6	
240	УК-7-У6	
241	УК-7-В1	Приложение 3 задание 27
242	УК-7-В1	
243	УК-7-В2	
244	УК-7-В2	
245	УК-7-В3	
246	УК-7-В3	
247	УК-7-В4	
248	УК-7-В4	
249	УК-7-В5	
250	УК-7-В5	
251	УК-7-В6	
252	УК-7-В6	
253	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
254	УК-8-31	
255	УК-8-32	
256	УК-8-32	
257	УК-8-33	
258	УК-8-33	
259	УК-8-34	
260	УК-8-34	
261	УК-8-35	
262	УК-8-35	
263	УК-8-36	
264	УК-8-36	
265	УК-8-У1	Приложение 3 задание 18
266	УК-8-У1	
267	УК-8-У2	
268	УК-8-У2	
269	УК-8-У3	
270	УК-8-У3	
271	УК-8-У4	
272	УК-8-У4	
273	УК-8-У5	
274	УК-8-У5	
275	УК-8-У6	
276	УК-8-У6	
277	УК-8-В1	Приложение 3 задание 28
278	УК-8-В1	

279	УК-8-B2	
280	УК-8-B2	
281	УК-8-B3	
282	УК-8-B3	
283	УК-8-B4	
284	УК-8-B4	
285	УК-8-B5	
286	УК-8-B5	
287	УК-8-B6	
288	УК-8-B6	
289	УК-9-31	Приложение 3 задание 9
290	УК-9-31	
291	УК-9-32	
292	УК-9-32	
293	УК-9-33	
294	УК-9-33	
295	УК-9-34	
296	УК-9-34	
297	УК-9-35	
298	УК-9-35	
299	УК-9-36	
300	УК-9-36	
301	УК-9-У1	Приложение 3 задание 19
302	УК-9-У1	
303	УК-9-У2	
304	УК-9-У2	
305	УК-9-У3	
306	УК-9-У3	
307	УК-9-У4	
308	УК-9-У4	
309	УК-9-У5	
310	УК-9-У5	
311	УК-9-У6	
312	УК-9-У6	
313	УК-9-B1	Приложение 3 задание 29
314	УК-9-B1	
315	УК-9-B2	
316	УК-9-B2	
317	УК-9-B3	
318	УК-9-B3	
319	УК-9-B4	
320	УК-9-B4	
321	УК-9-B5	
322	УК-9-B5	
323	УК-9-B6	
324	УК-9-B6	
325	УК-10-31	Приложение 3 задание 10
326	УК-10-31	
327	УК-10-32	
328	УК-10-32	

329	УК-10-33	
330	УК-10-33	
331	УК-10-34	
332	УК-10-34	
333	УК-10-35	
334	УК-10-35	
335	УК-10-36	
336	УК-10-36	
337	УК-10-У1	Приложение 3 задание 20
338	УК-10-У1	
339	УК-10-У2	
340	УК-10-У2	
341	УК-10-У3	
342	УК-10-У3	
343	УК-10-У4	
344	УК-10-У4	
345	УК-10-У5	
346	УК-10-У5	
347	УК-10-У6	
348	УК-10-У6	
349	УК-10-В1	Приложение 3 задание 30
350	УК-10-В1	
351	УК-10-В2	
352	УК-10-В2	
353	УК-10-В3	
354	УК-10-В3	
355	УК-10-В4	
356	УК-10-В4	
357	УК-10-В5	
358	УК-10-В5	
359	УК-10-В6	
360	УК-10-В6	

7.3 ФОС для промежуточной аттестации:

Задания для оценки знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-2-31	Приложение 3 задание 2

14	УК-2-31	
15	УК-2-32	
16	УК-2-32	
17	УК-2-33	
18	УК-2-33	
19	УК-2-34	
20	УК-2-34	
21	УК-2-35	
22	УК-2-35	
23	УК-2-36	
24	УК-2-36	
25	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
26	УК-3-31	
27	УК-3-32	
28	УК-3-32	
29	УК-3-33	
30	УК-3-33	
31	УК-3-34	
32	УК-3-34	
33	УК-3-35	
34	УК-3-35	
35	УК-3-36	
36	УК-3-36	
37	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
38	УК-4-31	
39	УК-4-32	
40	УК-4-32	
41	УК-4-33	
42	УК-4-33	
43	УК-4-34	
44	УК-4-34	
45	УК-4-35	
46	УК-4-35	
47	УК-4-36	
48	УК-4-36	
49	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
50	УК-5-31	
51	УК-5-32	
52	УК-5-32	
53	УК-5-33	
54	УК-5-33	
55	УК-5-34	
56	УК-5-34	
57	УК-5-35	
58	УК-5-35	
59	УК-5-36	
60	УК-5-36	
61	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
62	УК-6-31	
63	УК-6-32	

64	УК-6-32	
65	УК-6-33	
66	УК-6-33	
67	УК-6-34	
68	УК-6-34	
69	УК-6-35	
70	УК-6-35	
71	УК-6-36	
72	УК-6-36	
73	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
74	УК-7-31	
75	УК-7-32	
76	УК-7-32	
77	УК-7-33	
78	УК-7-33	
79	УК-7-34	
80	УК-7-34	
81	УК-7-35	
82	УК-7-35	
83	УК-7-36	
84	УК-7-36	
85	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
86	УК-8-31	
87	УК-8-32	
88	УК-8-32	
89	УК-8-33	
90	УК-8-33	
91	УК-8-34	
92	УК-8-34	
93	УК-8-35	
94	УК-8-35	
95	УК-8-36	
96	УК-8-36	
97	УК-9-31	Приложение 3 задание 9
98	УК-9-31	
99	УК-9-32	
100	УК-9-32	
101	УК-9-33	
102	УК-9-33	
103	УК-9-34	
104	УК-9-34	
105	УК-9-35	
106	УК-9-35	
107	УК-9-36	
108	УК-9-36	
109	УК-10-31	Приложение 3 задание 10
110	УК-10-31	
111	УК-10-32	
112	УК-10-32	
113	УК-10-33	

114	УК-10-33	
115	УК-10-34	
116	УК-10-34	
117	УК-10-35	
118	УК-10-35	
119	УК-10-36	
120	УК-10-36	

Задания для оценки умений.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-У1	Приложение 3 задание 11
2	УК-1-У1	
3	УК-1-У2	
4	УК-1-У2	
5	УК-1-У3	
6	УК-1-У3	
7	УК-1-У4	
8	УК-1-У4	
9	УК-1-У5	
10	УК-1-У5	
11	УК-1-У6	
12	УК-1-У6	
13	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
14	УК-2-У1	
15	УК-2-У2	
16	УК-2-У2	
17	УК-2-У3	
18	УК-2-У3	
19	УК-2-У4	
20	УК-2-У4	
21	УК-2-У5	
22	УК-2-У5	
23	УК-2-У6	
24	УК-2-У6	
25	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
26	УК-3-У1	
27	УК-3-У2	
28	УК-3-У2	
29	УК-3-У3	
30	УК-3-У3	
31	УК-3-У4	
32	УК-3-У4	
33	УК-3-У5	
34	УК-3-У5	
35	УК-3-У6	
36	УК-3-У6	
37	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
38	УК-4-У1	
39	УК-4-У2	
40	УК-4-У2	

41	УК-4-У3	
42	УК-4-У3	
43	УК-4-У4	
44	УК-4-У4	
45	УК-4-У5	
46	УК-4-У5	
47	УК-4-У6	
48	УК-4-У6	
49	УК-5-У1	Приложение 3 задание 15
50	УК-5-У1	
51	УК-5-У2	
52	УК-5-У2	
53	УК-5-У3	
54	УК-5-У3	
55	УК-5-У4	
56	УК-5-У4	
57	УК-5-У5	
58	УК-5-У5	
59	УК-5-У6	
60	УК-5-У6	
61	УК-6-У1	Приложение 3 задание 16
62	УК-6-У1	
63	УК-6-У2	
64	УК-6-У2	
65	УК-6-У3	
66	УК-6-У3	
67	УК-6-У4	
68	УК-6-У4	
69	УК-6-У5	
70	УК-6-У5	
71	УК-6-У6	
72	УК-6-У6	
73	УК-7-У1	Приложение 3 задание 17
74	УК-7-У1	
75	УК-7-У2	
76	УК-7-У2	
77	УК-7-У3	
78	УК-7-У3	
79	УК-7-У4	
80	УК-7-У4	
81	УК-7-У5	
82	УК-7-У5	
83	УК-7-У6	
84	УК-7-У6	
85	УК-8-У1	Приложение 3 задание 18
86	УК-8-У1	
87	УК-8-У2	
88	УК-8-У2	
89	УК-8-У3	
90	УК-8-У3	

91	УК-8-У4	
92	УК-8-У4	
93	УК-8-У5	
94	УК-8-У5	
95	УК-8-У6	
96	УК-8-У6	
97	УК-9-У1	Приложение 3 задание 19
98	УК-9-У1	
99	УК-9-У2	
100	УК-9-У2	
101	УК-9-У3	
102	УК-9-У3	
103	УК-9-У4	
104	УК-9-У4	
105	УК-9-У5	
106	УК-9-У5	
107	УК-9-У6	
108	УК-9-У6	
109	УК-10-У1	Приложение 3 задание 20
110	УК-10-У1	
111	УК-10-У2	
112	УК-10-У2	
113	УК-10-У3	
114	УК-10-У3	
115	УК-10-У4	
116	УК-10-У4	
117	УК-10-У5	
118	УК-10-У5	
119	УК-10-У6	
120	УК-10-У6	

Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
2	УК-1-В1	
3	УК-1-В2	
4	УК-1-В2	
5	УК-1-В3	
6	УК-1-В3	
7	УК-1-В4	
8	УК-1-В4	
9	УК-1-В5	
10	УК-1-В5	
11	УК-1-В6	
12	УК-1-В6	
13	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
14	УК-2-В1	
15	УК-2-В2	
16	УК-2-В2	

17	УК-2-B3	
18	УК-2-B3	
19	УК-2-B4	
20	УК-2-B4	
21	УК-2-B5	
22	УК-2-B5	
23	УК-2-B6	
24	УК-2-B6	
25	УК-3-B1	Приложение 3 задание 23
26	УК-3-B1	
27	УК-3-B2	
28	УК-3-B2	
29	УК-3-B3	
30	УК-3-B3	
31	УК-3-B4	
32	УК-3-B4	
33	УК-3-B5	
34	УК-3-B5	
35	УК-3-B6	
36	УК-3-B6	
37	УК-4-B1	Приложение 3 задание 24
38	УК-4-B1	
39	УК-4-B2	
40	УК-4-B2	
41	УК-4-B3	
42	УК-4-B3	
43	УК-4-B4	
44	УК-4-B4	
45	УК-4-B5	
46	УК-4-B5	
47	УК-4-B6	
48	УК-4-B6	
49	УК-5-B1	Приложение 3 задание 25
50	УК-5-B1	
51	УК-5-B2	
52	УК-5-B2	
53	УК-5-B3	
54	УК-5-B3	
55	УК-5-B4	
56	УК-5-B4	
57	УК-5-B5	
58	УК-5-B5	
59	УК-5-B6	
60	УК-5-B6	
61	УК-6-B1	Приложение 3 задание 26
62	УК-6-B1	
63	УК-6-B2	
64	УК-6-B2	
65	УК-6-B3	
66	УК-6-B3	

67	УК-6-B4	
68	УК-6-B4	
69	УК-6-B5	
70	УК-6-B5	
71	УК-6-B6	
72	УК-6-B6	
73	УК-7-B1	Приложение 3 задание 27
74	УК-7-B1	
75	УК-7-B2	
76	УК-7-B2	
77	УК-7-B3	
78	УК-7-B3	
79	УК-7-B4	
80	УК-7-B4	
81	УК-7-B5	
82	УК-7-B5	
83	УК-7-B6	
84	УК-7-B6	
85	УК-8-B1	Приложение 3 задание 28
86	УК-8-B1	
87	УК-8-B2	
88	УК-8-B2	
89	УК-8-B3	
90	УК-8-B3	
91	УК-8-B4	
92	УК-8-B4	
93	УК-8-B5	
94	УК-8-B5	
95	УК-8-B6	
96	УК-8-B6	
97	УК-9-B1	Приложение 3 задание 29
98	УК-9-B1	
99	УК-9-B2	
100	УК-9-B2	
101	УК-9-B3	
102	УК-9-B3	
103	УК-9-B4	
104	УК-9-B4	
105	УК-9-B5	
106	УК-9-B5	
107	УК-9-B6	
108	УК-9-B6	
109	УК-10-B1	Приложение 3 задание 30
110	УК-10-B1	
111	УК-10-B2	
112	УК-10-B2	
113	УК-10-B3	
114	УК-10-B3	
115	УК-10-B4	
116	УК-10-B4	

117	УК-10-B5	
118	УК-10-B5	
119	УК-10-B6	
120	УК-10-B6	

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

2. Теория межкультурной коммуникации : учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. В. Таратухина [и др.] ; под редакцией Ю. В. Таратухиной, С. Н. Безус. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 265 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00365-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/436471>

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432903>

б) дополнительная литература:

2. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Е. Г. Радыгина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99991.html>

3. Колесников, А. В. Корпоративная культура : учебник и практикум для вузов / А. В. Колесников. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02520-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451227>

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), или свободно распространяемое программное обеспечение OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla, Microsoft Edge др.); электронные библиотечные системы IPR Smart и ЮРАЙТ; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «Антиплагиат.ВУЗ».

Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://portal.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «ОТЕЛЬ»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ, Положением АНО ВО «РосНОУ» Об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет».

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья.

Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме.

С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Учебная практика: ознакомительная проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», а также профессиональным программным обеспечением (например, «BNOVO»).

Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Автор (составитель) кандидат
экономических наук, заведующий
кафедрой

Войт М.Н.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(АНО ВО «РосНОУ»)**

Институт Бизнес-технологий

Кафедра 41 туризма и гостиничного дела

Рабочая программа учебной дисциплины

Производственная практика: сервисная практика

Код и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Москва
2026

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная практика: сервисная практика является типом производственной практики и обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 515 ФГОС ВО 3++.

Производственная практика: сервисная практика является типом производственной практики. Производственная практика: сервисная практика проводится в соответствии с учебным планом. Способ проведения практики – выездная, стационарная. Практика может проводиться непосредственно в структурном подразделении АНО ВО «Российский новый университет», деятельность которого соответствует профилю (направленности) образовательной программы и в котором созданы условия для проведения практики, или в организации, осуществляющей деятельность по профилю (направленности) образовательной программы (далее — профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики, на основании договора, заключаемого между АНО ВО «Российский новый университет» и профильной организацией.

Конкретная организация для прохождения обучающимися практики определяется руководителем практики от Института бизнес-технологий. По решению института бизнес-технологий на основании заявления студента (Приложение 1) студент может быть направлен на практику в иную профильную организацию, предложенную студентом. В этом случае студент предоставляет документы, подтверждающие соответствие предложенной им организации или структурного подразделения организации профилю (направленности) осваиваемой образовательной программы, после чего заключается договор между данной организацией и АНО ВО «Российский новый университет» (Приложение 2).

Форма проведения практики – дискретно.

Практика направлена на подготовку обучающихся к осуществлению видов деятельности, определенных профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Производственная практика: сервисная практика относится к обязательной части учебного плана и изучается на 2 курсе.

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Русский язык и культура речи

Иностранный язык

Информационные системы в гостиничном деле

Учебная практика: ознакомительная практика

Основы управления

Учебная практика: ознакомительная практика

Организация и управление деятельностью гостиничного предприятия

2.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Государственное и международное регулирование в сфере туризма и гостеприимства

Производственная практика: организационно - управленческая

Качество процессов оказания услуг в гостиничном деле

Обеспечение безопасного обслуживания в гостиничном деле

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации,

принятия решений, лидерских качеств обеспечивается в соответствии с индивидуальным планом практики, содержание которого разработано на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся по программе бакалавриата должен овладеть:

- *Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)*
- *Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2)*
- *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)*
- *Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)*
- *Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)*
- *Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)*
- *Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3)*
- *Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)*
- *Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)*
- *Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8)*

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	Знать:	
	современные методы сбора информации	УК-1-31
	современные методы обработки информации	УК-1-32
	принципы синтеза информации	УК-1-33
	принципы критического анализа информации	УК-1-34

поставленных задач (УК-1)	особенности применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-35
	требования к формулировке целей и задач (технология SMART)	УК-1-36
	источники профессиональной информации	УК-1-37
	способы интерпретации результатов критического анализа и синтеза информации	УК-1-38
	способы представления результатов анализа и синтеза представленной информации	УК-1-39
	Уметь:	
	пользоваться источниками информации по исследуемой проблематике, исходя из потребностей профессиональной деятельности	УК-1-У1
	осуществлять обработку собранной информации	УК-1-У2
	осуществлять синтез информации	УК-1-У3
	осуществлять критический анализ информации	УК-1-У4
	применять системный подход для решения профессиональных задач	УК-1-У5
	формулировать цели и задачи с соблюдением принципов SMART	УК-1-У6
	оценивать качество профессиональной информации различных видов	УК-1-У7
	интерпретировать результаты критического анализа и синтеза информации	УК-1-У8
	представлять результаты анализа и синтеза представленной информации	УК-1-У9
	Владеть:	
	современными методами сбора информации	УК-1-В1
	современными методами обработки информации	УК-1-В2
	навыками синтеза информации	УК-1-В3
	навыками критического анализа информации	УК-1-В4
	навыками применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-В5
	навыками целеполагания и постановки профессиональных задач	УК-1-В6
	навыками выявления качества профессиональной информации	УК-1-В7
	навыками интерпретации результатов критического анализа и синтеза информации	УК-1-В8
	представлять результаты анализа и синтеза информации	УК-1-В9
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	Знать:	
	методы и способы определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-31
	требования к формулировке профессиональных задач	УК-2-32
	методику разработки "древа целей" предприятия	УК-2-33
	подходы к решению профессиональных задач	УК-2-34
	виды производственных ресурсов предприятия практики	УК-2-35

правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений(УК-2)	правовые нормы деятельности предприятия профиля деятельности, соответствующего направлению подготовки	УК-2-36
	методологию внешней среды предприятия	УК-2-37
	методологию внутренней среды предприятия	УК-2-38
	способы оптимизации использования ресурсов предприятия	УК-2-39
	Уметь:	
	определять профессиональные задачи предприятия в рамках цели его деятельности	УК-2-У1
	разрабатывать грамотные формулировки профессиональных задач	УК-2-У2
	проектировать "древо целей" профильного предприятия	УК-2-У3
	эффективно решать профессиональные задачи	УК-2-У4
	анализировать производственные ресурсы профильного предприятия	УК-2-У5
	организовать собственную профессиональную деятельность в рамках действующих международных и национальных правовых норм	УК-2-У6
	выполнять оценку внешней среды предприятия	УК-2-У7
	выполнять оценку внутренней среды предприятия	УК-2-У8
	оптимизировать использование ресурсов предприятия	УК-2-У9
	Владеть:	
	навыками определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-В1
	навыками грамотной формулировки профессиональных задач	УК-2-В2
	навыками проектирования "древа целей" профильного предприятия	УК-2-В3
	навыками эффективного решения профессиональных задач в профессиональной сфере	УК-2-В4
	навыками анализа производственных ресурсов профильного предприятия	УК-2-В5
	способами организации собственной профессиональной деятельности в рамках действующих международных и национальных правовых норм	УК-2-В6
	навыками оценки внешней среды предприятия	УК-2-В7
	навыками оценки внутренней среды предприятия	УК-2-В8
	навыками оптимизации использования ресурсов предприятия	УК-2-В9
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде(УК-3)	Знать:	
	содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-31
	нормы социального взаимодействия в обществе	УК-3-32
	нормы делового этикета	УК-3-33
	основы командообразования в трудовом коллективе	УК-3-34
	факторы успеха в командной работе	УК-3-35
	основы распределения социальных ролей в профессиональной команде	УК-3-36

	принципы оценки командной работы	УК-3-37
	особенности межкультурной коммуникации	УК-3-38
	проблемы социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-39
	Уметь:	
	устанавливать и развивать межличностные контакты	УК-3-У1
	организовать эффективное социальное взаимодействие в обществе	УК-3-У2
	организовать профессиональную коммуникацию с соблюдением норм делового этикета	УК-3-У3
	участвовать в командной деятельности	УК-3-У4
	использовать факторы успеха в командной работе	УК-3-У5
	идентифицировать собственную социальную роль в профессиональной команде	УК-3-У6
	давать справедливую оценку командной работы	УК-3-У7
	осуществлять межкультурную коммуникацию	УК-3-У8
	решать проблемы социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-У9
	Владеть:	
	методами раскрытия содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-В1
	нормами социального взаимодействия в обществе	УК-3-В2
	нормами делового этикета	УК-3-В3
	навыками командообразования в трудовом коллективе	УК-3-В4
	навыками построения успешной профессиональной деятельности в команде	УК-3-В5
	навыками идентификации собственной социальной роли в профессиональной команде	УК-3-В6
	навыками объективной оценки командной работы	УК-3-В7
	навыками осуществления межкультурной коммуникации	УК-3-В8
	навыками решения проблем социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-В9
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)(УК-4)	Знать:	
	языковые нормы, нормы культуры речи	УК-4-31
	особенности деловой коммуникации в сфере туризма и гостеприимства	УК-4-32
	требования, предъявляемые к тексту делового письма	УК-4-33
	основные формы устной деловой коммуникации	УК-4-34
	нормы телефонного делового этикета	УК-4-35
	правила грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-36
	правила грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-37
	средства вербальной коммуникации	УК-4-38
	средства невербальной коммуникации	УК-4-39
	Уметь:	

	использовать языковые нормы и нормы культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-У1
	осуществлять деловую коммуникацию в профессиональной сфере	УК-4-У2
	составлять деловые письма	УК-4-У3
	осуществлять устную деловую коммуникацию с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-У4
	осуществлять деловую коммуникацию по телефону	УК-4-У5
	применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-У6
	применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-У7
	использовать средства вербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-У8
	использовать средства невербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-У9
	Владеть:	
	навыками использования языковых норм и норм культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-В1
	навыками деловой коммуникации в профессиональной сфере	УК-4-В2
	навыками составления деловых писем	УК-4-В3
	способами осуществления устной деловой коммуникации с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-В4
	навыками телефонной деловой коммуникации	УК-4-В5
	правилами грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-В6
	правилами грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-В7
	средствами вербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-В8
	средства невербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-В9
Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания(ОПК-1)	Знать:	
	технологическое обеспечение гостиничного предприятия	ОПК-1-31
	систему информационных систем в сфере гостеприимства	ОПК-1-32
	компьютерные сети гостиничного предприятия	ОПК-1-33
	стандартное программное обеспечение в гостиничном деле	ОПК-1-34
	системы бронирования в гостиничном деле	ОПК-1-35
	он-лайн агрегаторы	ОПК-1-36
	современные тенденции в техническом оснащении гостиничного предприятия	ОПК-1-37
	технологии обслуживания в гостиничном деле	ОПК-1-38
	новые технологии в деятельности гостиничного предприятия	ОПК-1-39

	<u>Уметь:</u>	
	работать с технологическим обеспечением гостиничного предприятия	ОПК-1-У1
	применять систему информационных систем в гостиничном деле	ОПК-1-У2
	работать с компьютерными сетями гостиничного предприятия	ОПК-1-У3
	работать со стандартным программным обеспечением в гостиничном деле	ОПК-1-У4
	работать с системами бронирования	ОПК-1-У5
	использовать он-лайн агрегаторы	ОПК-1-У6
	выявлять современные тенденции в техническом оснащении гостиничного предприятия	ОПК-1-У7
	осуществлять обслуживание клиентов с использованием современного технического обеспечения	ОПК-1-У8
	применять новые технологии в деятельности гостиничного предприятия	ОПК-1-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками работы с технологическим обеспечением гостиничного предприятия	ОПК-1-В1
	навыками работы с системой информационных систем в гостиничном деле	ОПК-1-В2
	навыками работы с компьютерными сетями гостиничного предприятия	ОПК-1-В3
	навыками работы со стандартным программным обеспечением в гостиничном деле	ОПК-1-В4
	навыками бронирования гостиничных услуг и номеров	ОПК-1-В5
	навыками использования он-лайн агрегаторов	ОПК-1-В6
	навыками организации деятельности гостиничного предприятия в соответствии с современными технологическими тенденциями	ОПК-1-В7
	навыками обслуживания клиентов с использованием современного технического обеспечения	ОПК-1-В8
	новыми технологиями в деятельности гостиничного предприятия	ОПК-1-В9
Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания(ОПК-2)	<u>Знать:</u>	
	современную теорию управления	ОПК-2-31
	функции гостиничного менеджмента	ОПК-2-32
	виды организационных структур управления, используемых в гостиничной деятельности	ОПК-2-33
	методы принятия управленческих решений	ОПК-2-34
	методы оценки эффективности работы гостиничного предприятия и исполнителей гостиничных услуг	ОПК-2-35
	технологии проектирования организационной структуры гостиничного комплекса	ОПК-2-36
	эмпирические и аналитические методы исследования эффективности предоставляемых гостиничных услуг и организации обслуживания потребителей	ОПК-2-37
	основные теории мотивации	ОПК-2-38

	виды контроля	ОПК-2-39
	<u>Уметь:</u>	
	организовывать работу исполнителей	ОПК-2-У1
	применять в профессиональной деятельности функции гостиничного менеджмента	ОПК-2-У2
	определять вид организационной структуры управления, существующий в гостинице	ОПК-2-У3
	осуществлять подбор метода принятия управленческого решения	ОПК-2-У4
	оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-2-У5
	проектировать организационную структуру	ОПК-2-У6
	применять эмпирические и аналитические методы для исследования эффективности предоставляемых гостиничных услуг и организации обслуживания потребителей	ОПК-2-У7
	мотивировать персонал	ОПК-2-У8
	осуществлять контроль деятельности исполнителей	ОПК-2-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками применения системного, процессного и ситуационного подходов при принятии управленческого решения	ОПК-2-В1
	навыками реализации основных функций менеджмента	ОПК-2-В2
	методами управления гостиничным предприятием	ОПК-2-В3
	навыками принятия управленческого решения	ОПК-2-В4
	навыками оценки эффективности управленческих решений	ОПК-2-В5
	навыками проектирования организационной структуры	ОПК-2-В6
	методикой исследования качества обслуживания	ОПК-2-В7
	навыками мотивации персонала гостиничного предприятия	ОПК-2-В8
	навыками контроля деятельности персонала	ОПК-2-В9
Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности(ОПК-3)	<u>Знать:</u>	
	основные понятия в области качества	ОПК-3-31
	формы оценки качества процессов в сфере гостиничного дела	ОПК-3-32
	методы повышения качества процессов в сфере гостиничного дела	ОПК-3-33
	национальную систему управления качеством индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-3-34
	менеджмент качества и его применение в сфере гостиничного дела	ОПК-3-35
	методику оценки качества гостиничной услуги	ОПК-3-36
	методику расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества	ОПК-3-37
	требования потребителей к качеству услуг	ОПК-3-38
	причины снижения качества процессов оказания услуг	ОПК-3-39
	<u>Уметь:</u>	

	применять понятия в области качества при оказании услуг в сфере гостиничного дела	ОПК-3-У1
	применять формы оценки качества процессов в сфере гостиничного дела	ОПК-3-У2
	применять методы повышения качества процессов при оказании гостиничных услуг	ОПК-3-У3
	применять элементы национальной системы управления качеством в гостиничном деле	ОПК-3-У4
	применять систему менеджмента качества в гостиничных предприятиях	ОПК-3-У5
	применять методику оценки качества гостиничной услуги	ОПК-3-У6
	применять методику расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества	ОПК-3-У7
	выявлять требования потребителей к качеству услуг	ОПК-3-У8
	выявлять причины снижения качества процессов оказания услуг	ОПК-3-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками оценки качества при оказании процессов в сфере гостиничного дела	ОПК-3-В1
	способами применения положений закона о защите прав потребителей и других законов, регламентирующих качество и безопасность услуг	ОПК-3-В2
	способами повышения качества процессов при оказании гостиничных услуг	ОПК-3-В3
	навыками разработки и сертификации систем менеджмента качества гостиничных услуг	ОПК-3-В4
	навыками разработки матрицы полномочий	ОПК-3-В5
	навыками оценки деятельности гостиничного предприятия	ОПК-3-В6
	навыками применения методики расчета показателей для	ОПК-3-В7
	стандартами качества услуг предприятия	ОПК-3-В8
	технологией анкетирования туристов и обработки результатов анкетирования	ОПК-3-В9
Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности(ОПК-6)	<u>Знать:</u>	
	основы и механизм организации правоотношения в гостиничной деятельности	ОПК-6-31
	структуру и содержание национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-32
	структуру и содержание международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-33
	структуру и функции органов государственной власти, регулирующих гостиничную деятельность в России	ОПК-6-34
	международные профессиональные объединения в сфере гостиничного дела	ОПК-6-35
	национальные профессиональные объединения в сфере гостиничного дела	ОПК-6-36

механизм государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-37
механизм государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-38
особенности договорных отношений в сфере гостиничного дела	ОПК-6-39
Уметь:	
управлять правоотношениями в гостиничной деятельности	ОПК-6-У1
осуществлять профессиональную деятельность с учетом содержания национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-У2
осуществлять профессиональную деятельность с учетом содержания международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-У3
взаимодействовать с органами государственной власти, регулирующих гостиничную деятельность в России	ОПК-6-У4
взаимодействовать с международными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-У5
взаимодействовать с национальными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-У6
осуществлять профессиональную деятельность с учетом действующего механизма государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-У7
осуществлять профессиональную деятельность с учетом действующего механизма государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-У8
составлять договорную документацию	ОПК-6-У9
Владеть:	
навыками, необходимыми для установления правоотношений в гостиничной деятельности	ОПК-6-В1
навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом содержания национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-В2
навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом содержания международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-В3
навыками взаимодействия с органами государственной власти, регулирующих гостиничную деятельность в России	ОПК-6-В4
навыками взаимодействия с международными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-В5
навыками взаимодействия с национальными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-В6

	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом действующего механизма государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-B7
	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом действующего механизма государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-B8
	навыками ведения договор отношений	ОПК-6-B9
Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	<u>Знать:</u>	
	теоретические основы обеспечения безопасности при обслуживании потребителей	ОПК-7-31
	классификацию факторов безопасности	ОПК-7-32
	методы оценки факторов безопасности	ОПК-7-33
	содержание основных нормативных документов, регламентирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-34
	нормы и правила охраны труда	ОПК-7-35
	нормы и правила техники безопасности	ОПК-7-36
	региональные особенности требований по охране труда и техники безопасности	ОПК-7-37
	сезонные особенности требований по охране труда и техники безопасности	ОПК-7-38
	содержание требований по охране труда в рамках программ развития туризма и гостеприимства в регионах РФ	ОПК-7-39
	<u>Уметь:</u>	
	анализировать природные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей	ОПК-7-У1
	анализировать антропогенные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей	ОПК-7-У2
	выполнять оценку факторов безопасности	ОПК-7-У3
	вести профессиональную деятельность с учетом нормативных документов, регулирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-У4
	оценивать параметры действующих норм охраны труда	ОПК-7-У5
	оценивать параметры действующих норм техники безопасности	ОПК-7-У6
	разрабатывать рекомендации по планированию мероприятий по обеспечению безопасности обслуживания	ОПК-7-У7
	оценивать объем требуемых организационных средств охраны труда в зависимости от параметров предприятия	ОПК-7-У8
	рассчитывать параметры технических средств, обеспечивающих безопасность обслуживания	ОПК-7-У9
	<u>Владеть:</u>	
	методикой составления планов мероприятий по охране труда	ОПК-7-B1
	методикой мониторинга и обработки информационных материалов по тематике безопасности обслуживания	ОПК-7-B2

	навыками оценки факторов безопасности	ОПК-7-В3
	навыками ведения профессиональной деятельности с учетом нормативных документов, регулирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-В4
	навыками оценки параметров действующих норм охраны труда	ОПК-7-В5
	навыками оценки параметров действующих норм техники безопасности	ОПК-7-В6
	методикой проведения презентаций, семинаров, по вопросам безопасности обслуживания	ОПК-7-В7
	приёмами творческого использования различных элементов информации при разработке рекомендаций по охране труда и технике безопасности	ОПК-7-В8
	навыками работы с персоналом при возникновении критических ситуаций, связанных с нарушением техники безопасности	ОПК-7-В9
Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности(ОПК-8)	<u>Знать:</u>	
	Типологию информационных технологий, используемых в гостиничном деле	ОПК-8-31
	Возможности применения информационных технологий в гостиничном деле	ОПК-8-32
	Международные компьютерные системы бронирования	ОПК-8-33
	Системы управления гостиничным предприятием	ОПК-8-34
	основные принципы внедрения информационных технологий в деятельность туристского предприятия	ОПК-8-35
	стандарты управления жизненным циклом информационной системы	ОПК-8-36
	сферы применения информационных технологий в туризме	ОПК-8-37
	принципы и характер работы современных информационных технологий	ОПК-8-38
	разработчиков программного обеспечения, используемого в деятельности туристских предприятий	ОПК-8-39
	<u>Уметь:</u>	
	Использовать информационные технологии в гостиничной деятельности	ОПК-8-У1
	Осуществлять выбор информационных технологий с учетом потребностей гостиничного предприятия	ОПК-8-У2
	Использовать международные компьютерные системы бронирования	ОПК-8-У3
	Осуществлять управление гостиничным предприятием с использованием профессиональных информационных технологий	ОПК-8-У4
	осуществлять организационное обеспечение внедрения информационных технологий в деятельность туристского предприятия	ОПК-8-У5
	управлять информационной системой туристского предприятия на различных этапах жизненного цикла	ОПК-8-У6

	определять сферы деятельности туристского предприятия с низким уровнем внедрения информационных технологий	ОПК-8-У7
	использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8-У8
	осуществлять выбор программного обеспечения в соответствии с потребностями туристского предприятия	ОПК-8-У9
	Владеть:	
	Навыками работы с профессиональными информационными технологиями в гостиничной деятельности	ОПК-8-В1
	Информацией об разработчиках и поставщиках программных продуктов для гостиничных предприятий	ОПК-8-В2
	Навыками работы с международными компьютерными системами бронирования	ОПК-8-В3
	Навыками управления процессами гостиничного предприятия с использованием профессиональных информационных технологий	ОПК-8-В4
	осуществления организационного обеспечение внедрения информационных технологий в деятельность гостиничного предприятия	ОПК-8-В5
	управления информационной системой гостиничного предприятия на различных этапах жизненного цикла	ОПК-8-В6
	навыками аналитической деятельности в сфере управления информационными технологиями и системами гостиничного предприятия	ОПК-8-В7
	способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности	ОПК-8-В8
	навыками сравнительного анализа при выборе специализированного программного обеспечения	ОПК-8-В9

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы (324 часа).

№	Семестр	Общая трудоемкость		В том числе контактная работа с				Контроль	Сам. работа	Форма промежуточной аттестации
		В з.е.	В часах	всего	Л	КоР	З			
1	4	9	324	6	4	1,7	0,3		318	Зачет с оценкой

**Распределение учебного времени по темам и видам учебных занятий
очная форма обучения**

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				Сам. раб.	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	КоР	З		
Организационно-подготовительный этап								
1.	Организационно-подготовительный этап	64	4	4			60	УК-1-31, УК-1-32, УК-1-33, УК-1-34, УК-1-35, УК-1-36, УК-1-37, УК-1-38, УК-1-39, УК-2-31, УК-2-32, УК-2-33, УК-2-34, УК-2-35, УК-2-36, УК-2-37, УК-2-38, УК-2-39, УК-3-31, УК-3-32, УК-3-33, УК-3-34, УК-3-35, УК-3-36, УК-3-37, УК-3-38, УК-3-39, УК-4-31, УК-4-32, УК-4-33, УК-4-34, УК-4-35, УК-4-36, УК-4-37, УК-4-38, УК-4-39, ОПК-1-31, ОПК-1-32, ОПК-1-33, ОПК-1-34, ОПК-1-35, ОПК-1-36, ОПК-1-37, ОПК-1-38, ОПК-1-39, ОПК-2-31, ОПК-2-32, ОПК-2-33, ОПК-2-34, ОПК-2-35, ОПК-2-36, ОПК-2-37, ОПК-2-38, ОПК-2-39, ОПК-3-31, ОПК-3-32, ОПК-3-33, ОПК-3-34, ОПК-3-35, ОПК-3-36, ОПК-3-37, ОПК-3-38, ОПК-3-39, ОПК-6-31, ОПК-6-32, ОПК-6-33, ОПК-6-34, ОПК-6-35, ОПК-6-36, ОПК-6-37, ОПК-6-38, ОПК-6-39, ОПК-7-31, ОПК-7-32, ОПК-7-33, ОПК-7-34, ОПК-7-35, ОПК-7-36, ОПК-7-37, ОПК-7-38, ОПК-7-39
Производственный этап								

2.	Производственный этап	70					70	УК-1-У1, УК-1-У2, УК-1-У3, УК-1-У4, УК-1-У5, УК-1-У6, УК-1-У7, УК-1-У8, УК-1-У9, УК-2-У1, УК-2-У2, УК-2-У3, УК-2-У4, УК-2-У5, УК-2-У6, УК-2-У7, УК-2-У8, УК-2-У9, УК-3-У1, УК-3-У2, УК-3-У3, УК-3-У4, УК-3-У5, УК-3-У6, УК-3-У7, УК-3-У8, УК-3-У9, УК-4-У1, УК-4-У2, УК-4-У3, УК-4-У4, УК-4-У5, УК-4-У6, УК-4-У7, УК-4-У8, УК-4-У9, ОПК-1-У1, ОПК-1-У2, ОПК-1-У3, ОПК-1-У4, ОПК-1-У5, ОПК-1-У6, ОПК-1-У7, ОПК-1-У8, ОПК-1-У9, ОПК-2-У1, ОПК-2-У2, ОПК-2-У3, ОПК-2-У4, ОПК-2-У5, ОПК-2-У6, ОПК-2-У7, ОПК-2-У8, ОПК-2-У9, ОПК-6-У1, ОПК-6-У2, ОПК-6-У3, ОПК-6-У4, ОПК-6-У5, ОПК-6-У6, ОПК-6-У7, ОПК-6-У8, ОПК-6-У9, ОПК-7-У1, ОПК-7-У2, ОПК-7-У3, ОПК-7-У4, ОПК-7-У5, ОПК-7-У6, ОПК-7-У7, ОПК-7-У8, ОПК-7-У9
Аналитический этап								

3.	Аналитический этап	70					70	УК-1-В1, УК-1-В2, УК-1-В3, УК-1-В4, УК-1-В5, УК-1-В6, УК-1-В7, УК-1-В8, УК-1-В9, УК-2-В1, УК-2-В2, УК-2-В3, УК-2-В4, УК-2-В5, УК-2-В6, УК-2-В7, УК-2-В8, УК-2-В9, УК-3-В1, УК-3-В2, УК-3-В3, УК-3-В4, УК-3-В5, УК-3-В6, УК-3-В7, УК-3-В8, УК-3-В9, УК-4-В1, УК-4-В2, УК-4-В3, УК-4-В4, УК-4-В5, УК-4-В6, УК-4-В7, УК-4-В8, УК-4-В9, ОПК-3-У1, ОПК-3-У2, ОПК-3-У3, ОПК-3-У4, ОПК-3-У5, ОПК-3-У6, ОПК-3-У7, ОПК-3-У8, ОПК-3-У9, ОПК-6-В1, ОПК-6-В2, ОПК-6-В3, ОПК-6-В4, ОПК-6-В5, ОПК-6-В6, ОПК-6-В7, ОПК-6-В8, ОПК-6-В9, ОПК-7-В1, ОПК-7-В2, ОПК-7-В3, ОПК-7-В4, ОПК-7-В5, ОПК-7-В6, ОПК-7-В7, ОПК-7-В8, ОПК-7-В9
Отчетный этап								

4.	Отчетный этап	70						УК-1-В1, УК-1-В2, УК-1-В3, УК-1-В4, УК-1-В5, УК-1-В6, УК-1-В7, УК-1-В8, УК-1-В9, УК-2-В1, УК-2-В2, УК-2-В3, УК-2-В4, УК-2-В5, УК-2-В6, УК-2-В7, УК-2-В8, УК-2-В9, УК-3-В1, УК-3-В2, УК-3-В3, УК-3-В4, УК-3-В5, УК-3-В6, УК-3-В7, УК-3-В8, УК-3-В9, УК-4-В1, УК-4-В2, УК-4-В3, УК-4-В4, УК-4-В5, УК-4-В6, УК-4-В7, УК-4-В8, УК-4-В9, ОПК-1-В1, ОПК-1-В2, ОПК-1-В3, ОПК-1-В4, ОПК-1-В5, ОПК-1-В6, ОПК-1-В7, ОПК-1-В8, ОПК-1-В9, ОПК-2-В1, ОПК-2-В2, ОПК-2-В3, ОПК-2-В4, ОПК-2-В5, ОПК-2-В6, ОПК-2-В7, ОПК-2-В8, ОПК-2-В9, ОПК-3-В1, ОПК-3-В2, ОПК-3-В3, ОПК-3-В4, ОПК-3-В5, ОПК-3-В6, ОПК-3-В7, ОПК-3-В8, ОПК-3-В9, ОПК-6-В1, ОПК-6-В2, ОПК-6-В3, ОПК-6-В4, ОПК-6-В5, ОПК-6-В6, ОПК-6-В7, ОПК-6-В8, ОПК-6-В9, ОПК-7-В1, ОПК-7-В2, ОПК-7-В3, ОПК-7-В4, ОПК-7-В5, ОПК-7-В6, ОПК-7-В7, ОПК-7-В8, ОПК-7-В9
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)								
5.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	50	2		1,7	0,3	48	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

Тема 1. Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

- название предприятия, адрес, организационно-правовая форма предприятия, тип предприятия и профиль его деятельности, год создания, краткую историческую справку о

предприятия;

- описание предоставляемых услуг;
- характеристика основных и дополнительных услуг;
- сегмент потребительской аудитории;
- организационная структура гостиничного предприятия,

Тема 2. Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;
2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;
3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику
4. Освоение программного обеспечения деятельности гостиничного предприятия
5. Изучение корпоративной культуры гостиничного предприятия

Тема 3. Аналитический этап

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;
2. Анализ особенностей деловой коммуникации с потребителями услуг гостиничного предприятия

Тема 4. Отчетный этап

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.
Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.
Составление и оформление отчетной документации по практике

Тема 5. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)

Ответ на вопросы 1-9 Приложения 3.
Предоставление оформленной документации по практике.
Защита отчета по практике.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения:

Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).
2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по производственной практике: сервисной практике

должен иметь следующую структуру:

Титул

Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в приобретении навыков оказания гостиничных услуг и обслуживания потребителей, использование результатов анализа и синтеза информации в профессиональной деятельности и саморазвитии, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики

Основная часть:

Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

- название предприятия, адрес, организационно-правовая форма предприятия, тип предприятия и профиль его деятельности, год создания, краткую историческую справку о предприятии;

- описание предоставляемых услуг;

- характеристика основных и дополнительных услуг;

- сегмент потребительской аудитории;

Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;

2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;

3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику

4. Освоение программного обеспечения деятельности гостиничного предприятия

5. Изучение корпоративной культуры гостиничного предприятия

Аналитический этап

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;

2. Анализ особенностей деловой коммуникации с потребителями услуг гостиничного предприятия

Отчетный этап

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.

Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.

Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение

Список использованных источников

Приложения - факультативный компонент отчета (статистическая отчетность, финансовые и экономические показатели предприятия, схема организационно-управленческой структуры).

Требования по оформлению документов по практике (в Приложении файл «Отчет»).

6.1.2. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	

9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	УК-2-31	
21	УК-2-32	
22	УК-2-32	
23	УК-2-33	
24	УК-2-33	
25	УК-2-34	
26	УК-2-34	
27	УК-2-35	
28	УК-2-35	
29	УК-2-36	
30	УК-2-36	
31	УК-2-37	
32	УК-2-37	
33	УК-2-38	
34	УК-2-38	
35	УК-2-39	
36	УК-2-39	
37	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	УК-3-31	
39	УК-3-32	
40	УК-3-32	
41	УК-3-33	
42	УК-3-33	
43	УК-3-34	
44	УК-3-34	
45	УК-3-35	
46	УК-3-35	
47	УК-3-36	
48	УК-3-36	
49	УК-3-37	
50	УК-3-37	
51	УК-3-38	
52	УК-3-38	
53	УК-3-39	
54	УК-3-39	
55	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
56	УК-4-31	
57	УК-4-32	
58	УК-4-32	

59	УК-4-33	
60	УК-4-33	
61	УК-4-34	
62	УК-4-34	
63	УК-4-35	
64	УК-4-35	
65	УК-4-36	
66	УК-4-36	
67	УК-4-37	
68	УК-4-37	
69	УК-4-38	
70	УК-4-38	
71	УК-4-39	
72	УК-4-39	
73	ОПК-1-31	Приложение 3 задание 5
74	ОПК-1-31	
75	ОПК-1-32	
76	ОПК-1-32	
77	ОПК-1-33	
78	ОПК-1-33	
79	ОПК-1-34	
80	ОПК-1-34	
81	ОПК-1-35	
82	ОПК-1-35	
83	ОПК-1-36	
84	ОПК-1-36	
85	ОПК-1-37	
86	ОПК-1-37	
87	ОПК-1-38	
88	ОПК-1-38	
89	ОПК-1-39	
90	ОПК-1-39	
91	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 6
92	ОПК-2-31	
93	ОПК-2-32	
94	ОПК-2-32	
95	ОПК-2-33	
96	ОПК-2-33	
97	ОПК-2-34	
98	ОПК-2-34	
99	ОПК-2-35	
100	ОПК-2-35	
101	ОПК-2-36	
102	ОПК-2-36	
103	ОПК-2-37	
104	ОПК-2-37	
105	ОПК-2-38	
106	ОПК-2-38	
107	ОПК-2-39	
108	ОПК-2-39	

109	ОПК-3-31	Приложение 3 задание 7
110	ОПК-3-31	
111	ОПК-3-32	
112	ОПК-3-32	
113	ОПК-3-33	
114	ОПК-3-33	
115	ОПК-3-34	
116	ОПК-3-34	
117	ОПК-3-35	
118	ОПК-3-35	
119	ОПК-3-36	
120	ОПК-3-36	
121	ОПК-3-37	
122	ОПК-3-37	
123	ОПК-3-38	
124	ОПК-3-38	
125	ОПК-3-39	
126	ОПК-3-39	
127	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 8
128	ОПК-6-31	
129	ОПК-6-32	
130	ОПК-6-32	
131	ОПК-6-33	
132	ОПК-6-33	
133	ОПК-6-34	
134	ОПК-6-34	
135	ОПК-6-35	
136	ОПК-6-35	
137	ОПК-6-36	
138	ОПК-6-36	
139	ОПК-6-37	
140	ОПК-6-37	
141	ОПК-6-38	
142	ОПК-6-38	
143	ОПК-6-39	
144	ОПК-6-39	
145	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 9
146	ОПК-7-31	
147	ОПК-7-32	
148	ОПК-7-32	
149	ОПК-7-33	
150	ОПК-7-33	
151	ОПК-7-34	
152	ОПК-7-34	
153	ОПК-7-35	
154	ОПК-7-35	
155	ОПК-7-36	
156	ОПК-7-36	
157	ОПК-7-37	
158	ОПК-7-37	

159	ОПК-7-38	
160	ОПК-7-38	
161	ОПК-7-39	
162	ОПК-7-39	
163	ОПК-8-31	Приложение 3 задание 10
164	ОПК-8-31	
165	ОПК-8-32	
166	ОПК-8-32	
167	ОПК-8-33	
168	ОПК-8-33	
169	ОПК-8-34	
170	ОПК-8-34	
171	ОПК-8-35	
172	ОПК-8-35	
173	ОПК-8-36	
174	ОПК-8-36	
175	ОПК-8-37	
176	ОПК-8-37	
177	ОПК-8-38	
178	ОПК-8-38	
179	ОПК-8-39	
180	ОПК-8-39	

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений.

№	Код результата обучения	Задания
181	УК-1-У1	Приложение 3 задание 11
182	УК-1-У1	
183	УК-1-У2	
184	УК-1-У2	
185	УК-1-У3	
186	УК-1-У3	
187	УК-1-У4	
188	УК-1-У4	
189	УК-1-У5	
190	УК-1-У5	
191	УК-1-У6	
192	УК-1-У6	
193	УК-1-У7	
194	УК-1-У7	
195	УК-1-У8	
196	УК-1-У8	
197	УК-1-У9	
198	УК-1-У9	
199	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
200	УК-2-У1	
201	УК-2-У2	
202	УК-2-У2	
203	УК-2-У3	
204	УК-2-У3	
205	УК-2-У4	

206	УК-2-У4	
207	УК-2-У5	
208	УК-2-У5	
209	УК-2-У6	
210	УК-2-У6	
211	УК-2-У7	
212	УК-2-У7	
213	УК-2-У8	
214	УК-2-У8	
215	УК-2-У9	
216	УК-2-У9	
217	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
218	УК-3-У1	
219	УК-3-У2	
220	УК-3-У2	
221	УК-3-У3	
222	УК-3-У3	
223	УК-3-У4	
224	УК-3-У4	
225	УК-3-У5	
226	УК-3-У5	
227	УК-3-У6	
228	УК-3-У6	
229	УК-3-У7	
230	УК-3-У7	
231	УК-3-У8	
232	УК-3-У8	
233	УК-3-У9	
234	УК-3-У9	
235	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
236	УК-4-У1	
237	УК-4-У2	
238	УК-4-У2	
239	УК-4-У3	
240	УК-4-У3	
241	УК-4-У4	
242	УК-4-У4	
243	УК-4-У5	
244	УК-4-У5	
245	УК-4-У6	
246	УК-4-У6	
247	УК-4-У7	
248	УК-4-У7	
249	УК-4-У8	
250	УК-4-У8	
251	УК-4-У9	
252	УК-4-У9	
253	ОПК-1-У1	Приложение 3 задание 15
254	ОПК-1-У1	
255	ОПК-1-У2	

256	ОПК-1-У2	
257	ОПК-1-У3	
258	ОПК-1-У3	
259	ОПК-1-У4	
260	ОПК-1-У4	
261	ОПК-1-У5	
262	ОПК-1-У5	
263	ОПК-1-У6	
264	ОПК-1-У6	
265	ОПК-1-У7	
266	ОПК-1-У7	
267	ОПК-1-У8	
268	ОПК-1-У8	
269	ОПК-1-У9	
270	ОПК-1-У9	
271	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 16
272	ОПК-2-У1	
273	ОПК-2-У2	
274	ОПК-2-У2	
275	ОПК-2-У3	
276	ОПК-2-У3	
277	ОПК-2-У4	
278	ОПК-2-У4	
279	ОПК-2-У5	
280	ОПК-2-У5	
281	ОПК-2-У6	
282	ОПК-2-У6	
283	ОПК-2-У7	
284	ОПК-2-У7	
285	ОПК-2-У8	
286	ОПК-2-У8	
287	ОПК-2-У9	
288	ОПК-2-У9	
289	ОПК-3-У1	Приложение 3 задание 17
290	ОПК-3-У1	
291	ОПК-3-У2	
292	ОПК-3-У2	
293	ОПК-3-У3	
294	ОПК-3-У3	
295	ОПК-3-У4	
296	ОПК-3-У4	
297	ОПК-3-У5	
298	ОПК-3-У5	
299	ОПК-3-У6	
300	ОПК-3-У6	
301	ОПК-3-У7	
302	ОПК-3-У7	
303	ОПК-3-У8	
304	ОПК-3-У8	
305	ОПК-3-У9	

306	ОПК-3-У9	
307	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 18
308	ОПК-6-У1	
309	ОПК-6-У2	
310	ОПК-6-У2	
311	ОПК-6-У3	
312	ОПК-6-У3	
313	ОПК-6-У4	
314	ОПК-6-У4	
315	ОПК-6-У5	
316	ОПК-6-У5	
317	ОПК-6-У6	
318	ОПК-6-У6	
319	ОПК-6-У7	
320	ОПК-6-У7	
321	ОПК-6-У8	
322	ОПК-6-У8	
323	ОПК-6-У9	
324	ОПК-6-У9	
325	ОПК-7-У1	Приложение 3 задание 19
326	ОПК-7-У1	
327	ОПК-7-У2	
328	ОПК-7-У2	
329	ОПК-7-У3	
330	ОПК-7-У3	
331	ОПК-7-У4	
332	ОПК-7-У4	
333	ОПК-7-У5	
334	ОПК-7-У5	
335	ОПК-7-У6	
336	ОПК-7-У6	
337	ОПК-7-У7	
338	ОПК-7-У7	
339	ОПК-7-У8	
340	ОПК-7-У8	
341	ОПК-7-У9	
342	ОПК-7-У9	
343	ОПК-8-У1	Приложение 3 задание 20
344	ОПК-8-У1	
345	ОПК-8-У2	
346	ОПК-8-У2	
347	ОПК-8-У3	
348	ОПК-8-У3	
349	ОПК-8-У4	
350	ОПК-8-У4	
351	ОПК-8-У5	
352	ОПК-8-У5	
353	ОПК-8-У6	
354	ОПК-8-У6	
355	ОПК-8-У7	

356	ОПК-8-У7	
357	ОПК-8-У8	
358	ОПК-8-У8	
359	ОПК-8-У9	
360	ОПК-8-У9	

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
361	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
362	УК-1-В1	
363	УК-1-В2	
364	УК-1-В2	
365	УК-1-В3	
366	УК-1-В3	
367	УК-1-В4	
368	УК-1-В4	
369	УК-1-В5	
370	УК-1-В5	
371	УК-1-В6	
372	УК-1-В6	
373	УК-1-В7	
374	УК-1-В7	
375	УК-1-В8	
376	УК-1-В8	
377	УК-1-В9	
378	УК-1-В9	
379	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
380	УК-2-В1	
381	УК-2-В2	
382	УК-2-В2	
383	УК-2-В3	
384	УК-2-В3	
385	УК-2-В4	
386	УК-2-В4	
387	УК-2-В5	
388	УК-2-В5	
389	УК-2-В6	
390	УК-2-В6	
391	УК-2-В7	
392	УК-2-В7	
393	УК-2-В8	
394	УК-2-В8	
395	УК-2-В9	
396	УК-2-В9	
397	УК-3-В1	Приложение 3 задание 23
398	УК-3-В1	
399	УК-3-В2	
400	УК-3-В2	
401	УК-3-В3	
402	УК-3-В3	

403	УК-3-В4	
404	УК-3-В4	
405	УК-3-В5	
406	УК-3-В5	
407	УК-3-В6	
408	УК-3-В6	
409	УК-3-В7	
410	УК-3-В7	
411	УК-3-В8	
412	УК-3-В8	
413	УК-3-В9	
414	УК-3-В9	
415	УК-4-В1	Приложение 3 задание 24
416	УК-4-В1	
417	УК-4-В2	
418	УК-4-В2	
419	УК-4-В3	
420	УК-4-В3	
421	УК-4-В4	
422	УК-4-В4	
423	УК-4-В5	
424	УК-4-В5	
425	УК-4-В6	
426	УК-4-В6	
427	УК-4-В7	
428	УК-4-В7	
429	УК-4-В8	
430	УК-4-В8	
431	УК-4-В9	
432	УК-4-В9	
433	ОПК-1-В1	Приложение 3 задание 25
434	ОПК-1-В1	
435	ОПК-1-В2	
436	ОПК-1-В2	
437	ОПК-1-В3	
438	ОПК-1-В3	
439	ОПК-1-В4	
440	ОПК-1-В4	
441	ОПК-1-В5	
442	ОПК-1-В5	
443	ОПК-1-В6	
444	ОПК-1-В6	
445	ОПК-1-В7	
446	ОПК-1-В7	
447	ОПК-1-В8	
448	ОПК-1-В8	
449	ОПК-1-В9	
450	ОПК-1-В9	
451	ОПК-2-В1	Приложение 3 задание 26
452	ОПК-2-В1	

453	ОПК-2-B2	
454	ОПК-2-B2	
455	ОПК-2-B3	
456	ОПК-2-B3	
457	ОПК-2-B4	
458	ОПК-2-B4	
459	ОПК-2-B5	
460	ОПК-2-B5	
461	ОПК-2-B6	
462	ОПК-2-B6	
463	ОПК-2-B7	
464	ОПК-2-B7	
465	ОПК-2-B8	
466	ОПК-2-B8	
467	ОПК-2-B9	
468	ОПК-2-B9	
469	ОПК-3-B1	Приложение 3 задание 27
470	ОПК-3-B1	
471	ОПК-3-B2	
472	ОПК-3-B2	
473	ОПК-3-B3	
474	ОПК-3-B3	
475	ОПК-3-B4	
476	ОПК-3-B4	
477	ОПК-3-B5	
478	ОПК-3-B5	
479	ОПК-3-B6	
480	ОПК-3-B6	
481	ОПК-3-B7	
482	ОПК-3-B7	
483	ОПК-3-B8	
484	ОПК-3-B8	
485	ОПК-3-B9	
486	ОПК-3-B9	
487	ОПК-6-B1	Приложение 3 задание 28
488	ОПК-6-B1	
489	ОПК-6-B2	
490	ОПК-6-B2	
491	ОПК-6-B3	
492	ОПК-6-B3	
493	ОПК-6-B4	
494	ОПК-6-B4	
495	ОПК-6-B5	
496	ОПК-6-B5	
497	ОПК-6-B6	
498	ОПК-6-B6	
499	ОПК-6-B7	
500	ОПК-6-B7	
501	ОПК-6-B8	
502	ОПК-6-B8	

503	ОПК-6-В9	
504	ОПК-6-В9	
505	ОПК-7-В1	Приложение 3 задание 29
506	ОПК-7-В1	
507	ОПК-7-В2	
508	ОПК-7-В2	
509	ОПК-7-В3	
510	ОПК-7-В3	
511	ОПК-7-В4	
512	ОПК-7-В4	
513	ОПК-7-В5	
514	ОПК-7-В5	
515	ОПК-7-В6	
516	ОПК-7-В6	
517	ОПК-7-В7	
518	ОПК-7-В7	
519	ОПК-7-В8	
520	ОПК-7-В8	
521	ОПК-7-В9	
522	ОПК-7-В9	
523	ОПК-8-В1	Приложение 3 задание 30
524	ОПК-8-В1	
525	ОПК-8-В2	
526	ОПК-8-В2	
527	ОПК-8-В3	
528	ОПК-8-В3	
529	ОПК-8-В4	
530	ОПК-8-В4	
531	ОПК-8-В5	
532	ОПК-8-В5	
533	ОПК-8-В6	
534	ОПК-8-В6	
535	ОПК-8-В7	
536	ОПК-8-В7	
537	ОПК-8-В8	
538	ОПК-8-В8	
539	ОПК-8-В9	
540	ОПК-8-В9	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля:

Учебным планом по производственной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики).

Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета).

При выставлении оценки за практику применяются критерии, описанные в Приложении 4.

2. Оценка знаний, умений, навыков (владений) осуществляется по шкале оценивания: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка заносится в ведомость и зачетную книжку студента.

7.2. ФОС для текущего контроля:

№	Код результата обучения	ФОС текущего контроля
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	Приложение 3 задание 11
12	УК-1-36	
13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-1-У1	
20	УК-1-У1	
21	УК-1-У2	
22	УК-1-У2	
23	УК-1-У3	
24	УК-1-У3	
25	УК-1-У4	
26	УК-1-У4	
27	УК-1-У5	
28	УК-1-У5	

29	УК-1-У6	
30	УК-1-У6	
31	УК-1-У7	
32	УК-1-У7	
33	УК-1-У8	
34	УК-1-У8	
35	УК-1-У9	
36	УК-1-У9	
37	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
38	УК-1-В1	
39	УК-1-В2	
40	УК-1-В2	
41	УК-1-В3	
42	УК-1-В3	
43	УК-1-В4	
44	УК-1-В4	
45	УК-1-В5	
46	УК-1-В5	
47	УК-1-В6	
48	УК-1-В6	
49	УК-1-В7	
50	УК-1-В7	
51	УК-1-В8	
52	УК-1-В8	
53	УК-1-В9	
54	УК-1-В9	
55	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
56	УК-2-31	
57	УК-2-32	
58	УК-2-32	
59	УК-2-33	
60	УК-2-33	
61	УК-2-34	
62	УК-2-34	
63	УК-2-35	
64	УК-2-35	
65	УК-2-36	
66	УК-2-36	
67	УК-2-37	
68	УК-2-37	
69	УК-2-38	
70	УК-2-38	
71	УК-2-39	
72	УК-2-39	
73	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
74	УК-2-У1	
75	УК-2-У2	
76	УК-2-У2	
77	УК-2-У3	
78	УК-2-У3	

79	УК-2-У4	
80	УК-2-У4	
81	УК-2-У5	
82	УК-2-У5	
83	УК-2-У6	
84	УК-2-У6	
85	УК-2-У7	
86	УК-2-У7	
87	УК-2-У8	
88	УК-2-У8	
89	УК-2-У9	
90	УК-2-У9	
91	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
92	УК-2-В1	
93	УК-2-В2	
94	УК-2-В2	
95	УК-2-В3	
96	УК-2-В3	
97	УК-2-В4	
98	УК-2-В4	
99	УК-2-В5	
100	УК-2-В5	
101	УК-2-В6	
102	УК-2-В6	
103	УК-2-В7	
104	УК-2-В7	
105	УК-2-В8	
106	УК-2-В8	
107	УК-2-В9	
108	УК-2-В9	
109	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
110	УК-3-31	
111	УК-3-32	
112	УК-3-32	
113	УК-3-33	
114	УК-3-33	
115	УК-3-34	
116	УК-3-34	
117	УК-3-35	
118	УК-3-35	
119	УК-3-36	
120	УК-3-36	
121	УК-3-37	
122	УК-3-37	
123	УК-3-38	
124	УК-3-38	
125	УК-3-39	
126	УК-3-39	
127	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
128	УК-3-У1	

129	УК-3-У2	
130	УК-3-У2	
131	УК-3-У3	
132	УК-3-У3	
133	УК-3-У4	
134	УК-3-У4	
135	УК-3-У5	
136	УК-3-У5	
137	УК-3-У6	
138	УК-3-У6	
139	УК-3-У7	
140	УК-3-У7	
141	УК-3-У8	
142	УК-3-У8	
143	УК-3-У9	
144	УК-3-У9	
145	УК-3-В1	Приложение 3 задание 23
146	УК-3-В1	
147	УК-3-В2	
148	УК-3-В2	
149	УК-3-В3	
150	УК-3-В3	
151	УК-3-В4	
152	УК-3-В4	
153	УК-3-В5	
154	УК-3-В5	
155	УК-3-В6	
156	УК-3-В6	
157	УК-3-В7	
158	УК-3-В7	
159	УК-3-В8	
160	УК-3-В8	
161	УК-3-В9	
162	УК-3-В9	
163	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
164	УК-4-31	
165	УК-4-32	
166	УК-4-32	
167	УК-4-33	
168	УК-4-33	
169	УК-4-34	
170	УК-4-34	
171	УК-4-35	
172	УК-4-35	
173	УК-4-36	
174	УК-4-36	
175	УК-4-37	
176	УК-4-37	
177	УК-4-38	
178	УК-4-38	

179	УК-4-39	
180	УК-4-39	
181	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
182	УК-4-У1	
183	УК-4-У2	
184	УК-4-У2	
185	УК-4-У3	
186	УК-4-У3	
187	УК-4-У4	
188	УК-4-У4	
189	УК-4-У5	
190	УК-4-У5	
191	УК-4-У6	
192	УК-4-У6	
193	УК-4-У7	
194	УК-4-У7	
195	УК-4-У8	
196	УК-4-У8	
197	УК-4-У9	
198	УК-4-У9	
199	УК-4-В1	Приложение 3 задание 24
200	УК-4-В1	
201	УК-4-В2	
202	УК-4-В2	
203	УК-4-В3	
204	УК-4-В3	
205	УК-4-В4	
206	УК-4-В4	
207	УК-4-В5	
208	УК-4-В5	
209	УК-4-В6	
210	УК-4-В6	
211	УК-4-В7	
212	УК-4-В7	
213	УК-4-В8	
214	УК-4-В8	
215	УК-4-В9	
216	УК-4-В9	
217	ОПК-1-31	Приложение 3 задание 5
218	ОПК-1-31	
219	ОПК-1-32	
220	ОПК-1-32	
221	ОПК-1-33	
222	ОПК-1-33	
223	ОПК-1-34	
224	ОПК-1-34	
225	ОПК-1-35	
226	ОПК-1-35	
227	ОПК-1-36	
228	ОПК-1-36	

229	ОПК-1-37	
230	ОПК-1-37	
231	ОПК-1-38	
232	ОПК-1-38	
233	ОПК-1-39	
234	ОПК-1-39	
235	ОПК-1-У1	Приложение 3 задание 15
236	ОПК-1-У1	
237	ОПК-1-У2	
238	ОПК-1-У2	
239	ОПК-1-У3	
240	ОПК-1-У3	
241	ОПК-1-У4	
242	ОПК-1-У4	
243	ОПК-1-У5	
244	ОПК-1-У5	
245	ОПК-1-У6	
246	ОПК-1-У6	
247	ОПК-1-У7	
248	ОПК-1-У7	
249	ОПК-1-У8	
250	ОПК-1-У8	
251	ОПК-1-У9	
252	ОПК-1-У9	
253	ОПК-1-В1	Приложение 3 задание 25
254	ОПК-1-В1	
255	ОПК-1-В2	
256	ОПК-1-В2	
257	ОПК-1-В3	
258	ОПК-1-В3	
259	ОПК-1-В4	
260	ОПК-1-В4	
261	ОПК-1-В5	
262	ОПК-1-В5	
263	ОПК-1-В6	
264	ОПК-1-В6	
265	ОПК-1-В7	
266	ОПК-1-В7	
267	ОПК-1-В8	
268	ОПК-1-В8	
269	ОПК-1-В9	
270	ОПК-1-В9	
271	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 6
272	ОПК-2-31	
273	ОПК-2-32	
274	ОПК-2-32	
275	ОПК-2-33	
276	ОПК-2-33	
277	ОПК-2-34	
278	ОПК-2-34	

279	ОПК-2-35	
280	ОПК-2-35	
281	ОПК-2-36	
282	ОПК-2-36	
283	ОПК-2-37	
284	ОПК-2-37	
285	ОПК-2-38	
286	ОПК-2-38	
287	ОПК-2-39	
288	ОПК-2-39	
289	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 16
290	ОПК-2-У1	
291	ОПК-2-У2	
292	ОПК-2-У2	
293	ОПК-2-У3	
294	ОПК-2-У3	
295	ОПК-2-У4	
296	ОПК-2-У4	
297	ОПК-2-У5	
298	ОПК-2-У5	
299	ОПК-2-У6	
300	ОПК-2-У6	
301	ОПК-2-У7	
302	ОПК-2-У7	
303	ОПК-2-У8	
304	ОПК-2-У8	
305	ОПК-2-У9	
306	ОПК-2-У9	
307	ОПК-2-В1	Приложение 3 задание 26
308	ОПК-2-В1	
309	ОПК-2-В2	
310	ОПК-2-В2	
311	ОПК-2-В3	
312	ОПК-2-В3	
313	ОПК-2-В4	
314	ОПК-2-В4	
315	ОПК-2-В5	
316	ОПК-2-В5	
317	ОПК-2-В6	
318	ОПК-2-В6	
319	ОПК-2-В7	
320	ОПК-2-В7	
321	ОПК-2-В8	
322	ОПК-2-В8	
323	ОПК-2-В9	
324	ОПК-2-В9	
325	ОПК-3-31	Приложение 3 задание 7
326	ОПК-3-31	
327	ОПК-3-32	
328	ОПК-3-32	

329	ОПК-3-33	
330	ОПК-3-33	
331	ОПК-3-34	
332	ОПК-3-34	
333	ОПК-3-35	
334	ОПК-3-35	
335	ОПК-3-36	
336	ОПК-3-36	
337	ОПК-3-37	
338	ОПК-3-37	
339	ОПК-3-38	
340	ОПК-3-38	
341	ОПК-3-39	
342	ОПК-3-39	
343	ОПК-3-У1	Приложение 3 задание 17
344	ОПК-3-У1	
345	ОПК-3-У2	
346	ОПК-3-У2	
347	ОПК-3-У3	
348	ОПК-3-У3	
349	ОПК-3-У4	
350	ОПК-3-У4	
351	ОПК-3-У5	
352	ОПК-3-У5	
353	ОПК-3-У6	
354	ОПК-3-У6	
355	ОПК-3-У7	
356	ОПК-3-У7	
357	ОПК-3-У8	
358	ОПК-3-У8	
359	ОПК-3-У9	
360	ОПК-3-У9	
361	ОПК-3-В1	Приложение 3 задание 27
362	ОПК-3-В1	
363	ОПК-3-В2	
364	ОПК-3-В2	
365	ОПК-3-В3	
366	ОПК-3-В3	
367	ОПК-3-В4	
368	ОПК-3-В4	
369	ОПК-3-В5	
370	ОПК-3-В5	
371	ОПК-3-В6	
372	ОПК-3-В6	
373	ОПК-3-В7	
374	ОПК-3-В7	
375	ОПК-3-В8	
376	ОПК-3-В8	
377	ОПК-3-В9	
378	ОПК-3-В9	

379	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 8
380	ОПК-6-31	
381	ОПК-6-32	
382	ОПК-6-32	
383	ОПК-6-33	
384	ОПК-6-33	
385	ОПК-6-34	
386	ОПК-6-34	
387	ОПК-6-35	
388	ОПК-6-35	
389	ОПК-6-36	
390	ОПК-6-36	
391	ОПК-6-37	
392	ОПК-6-37	
393	ОПК-6-38	
394	ОПК-6-38	
395	ОПК-6-39	
396	ОПК-6-39	
397	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 18
398	ОПК-6-У1	
399	ОПК-6-У2	
400	ОПК-6-У2	
401	ОПК-6-У3	
402	ОПК-6-У3	
403	ОПК-6-У4	
404	ОПК-6-У4	
405	ОПК-6-У5	
406	ОПК-6-У5	
407	ОПК-6-У6	
408	ОПК-6-У6	
409	ОПК-6-У7	
410	ОПК-6-У7	
411	ОПК-6-У8	
412	ОПК-6-У8	
413	ОПК-6-У9	
414	ОПК-6-У9	
415	ОПК-6-В1	Приложение 3 задание 28
416	ОПК-6-В1	
417	ОПК-6-В2	
418	ОПК-6-В2	
419	ОПК-6-В3	
420	ОПК-6-В3	
421	ОПК-6-В4	
422	ОПК-6-В4	
423	ОПК-6-В5	
424	ОПК-6-В5	
425	ОПК-6-В6	
426	ОПК-6-В6	
427	ОПК-6-В7	
428	ОПК-6-В7	

429	ОПК-6-B8	
430	ОПК-6-B8	
431	ОПК-6-B9	
432	ОПК-6-B9	
433	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 9
434	ОПК-7-31	
435	ОПК-7-32	
436	ОПК-7-32	
437	ОПК-7-33	
438	ОПК-7-33	
439	ОПК-7-34	
440	ОПК-7-34	
441	ОПК-7-35	
442	ОПК-7-35	
443	ОПК-7-36	
444	ОПК-7-36	
445	ОПК-7-37	
446	ОПК-7-37	
447	ОПК-7-38	
448	ОПК-7-38	
449	ОПК-7-39	
450	ОПК-7-39	
451	ОПК-7-Y1	Приложение 3 задание 19
452	ОПК-7-Y1	
453	ОПК-7-Y2	
454	ОПК-7-Y2	
455	ОПК-7-Y3	
456	ОПК-7-Y3	
457	ОПК-7-Y4	
458	ОПК-7-Y4	
459	ОПК-7-Y5	
460	ОПК-7-Y5	
461	ОПК-7-Y6	
462	ОПК-7-Y6	
463	ОПК-7-Y7	
464	ОПК-7-Y7	
465	ОПК-7-Y8	
466	ОПК-7-Y8	
467	ОПК-7-Y9	
468	ОПК-7-Y9	
469	ОПК-7-B1	Приложение 3 задание 29
470	ОПК-7-B1	
471	ОПК-7-B2	
472	ОПК-7-B2	
473	ОПК-7-B3	
474	ОПК-7-B3	
475	ОПК-7-B4	
476	ОПК-7-B4	
477	ОПК-7-B5	
478	ОПК-7-B5	

479	ОПК-7-В6	
480	ОПК-7-В6	
481	ОПК-7-В7	
482	ОПК-7-В7	
483	ОПК-7-В8	
484	ОПК-7-В8	
485	ОПК-7-В9	
486	ОПК-7-В9	
487	ОПК-8-31	Приложение 3 задание 10
488	ОПК-8-31	
489	ОПК-8-32	
490	ОПК-8-32	
491	ОПК-8-33	
492	ОПК-8-33	
493	ОПК-8-34	
494	ОПК-8-34	
495	ОПК-8-35	
496	ОПК-8-35	
497	ОПК-8-36	
498	ОПК-8-36	
499	ОПК-8-37	
500	ОПК-8-37	
501	ОПК-8-38	
502	ОПК-8-38	
503	ОПК-8-39	
504	ОПК-8-39	
505	ОПК-8-У1	Приложение 3 задание 20
506	ОПК-8-У1	
507	ОПК-8-У2	
508	ОПК-8-У2	
509	ОПК-8-У3	
510	ОПК-8-У3	
511	ОПК-8-У4	
512	ОПК-8-У4	
513	ОПК-8-У5	
514	ОПК-8-У5	
515	ОПК-8-У6	
516	ОПК-8-У6	
517	ОПК-8-У7	
518	ОПК-8-У7	
519	ОПК-8-У8	
520	ОПК-8-У8	
521	ОПК-8-У9	
522	ОПК-8-У9	
523	ОПК-8-В1	Приложение 3 задание 30
524	ОПК-8-В1	
525	ОПК-8-В2	
526	ОПК-8-В2	
527	ОПК-8-В3	
528	ОПК-8-В3	

529	ОПК-8-В4	
530	ОПК-8-В4	
531	ОПК-8-В5	
532	ОПК-8-В5	
533	ОПК-8-В6	
534	ОПК-8-В6	
535	ОПК-8-В7	
536	ОПК-8-В7	
537	ОПК-8-В8	
538	ОПК-8-В8	
539	ОПК-8-В9	
540	ОПК-8-В9	

7.3 ФОС для промежуточной аттестации:

Задания для оценки знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	УК-2-31	
21	УК-2-32	
22	УК-2-32	
23	УК-2-33	
24	УК-2-33	
25	УК-2-34	
26	УК-2-34	
27	УК-2-35	
28	УК-2-35	
29	УК-2-36	
30	УК-2-36	
31	УК-2-37	
32	УК-2-37	
33	УК-2-38	

34	УК-2-38	
35	УК-2-39	
36	УК-2-39	
37	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	УК-3-31	
39	УК-3-32	
40	УК-3-32	
41	УК-3-33	
42	УК-3-33	
43	УК-3-34	
44	УК-3-34	
45	УК-3-35	
46	УК-3-35	
47	УК-3-36	
48	УК-3-36	
49	УК-3-37	
50	УК-3-37	
51	УК-3-38	
52	УК-3-38	
53	УК-3-39	
54	УК-3-39	
55	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
56	УК-4-31	
57	УК-4-32	
58	УК-4-32	
59	УК-4-33	
60	УК-4-33	
61	УК-4-34	
62	УК-4-34	
63	УК-4-35	
64	УК-4-35	
65	УК-4-36	
66	УК-4-36	
67	УК-4-37	
68	УК-4-37	
69	УК-4-38	
70	УК-4-38	
71	УК-4-39	
72	УК-4-39	
73	ОПК-1-31	Приложение 3 задание 5
74	ОПК-1-31	
75	ОПК-1-32	
76	ОПК-1-32	
77	ОПК-1-33	
78	ОПК-1-33	
79	ОПК-1-34	
80	ОПК-1-34	
81	ОПК-1-35	
82	ОПК-1-35	
83	ОПК-1-36	

84	ОПК-1-36	
85	ОПК-1-37	
86	ОПК-1-37	
87	ОПК-1-38	
88	ОПК-1-38	
89	ОПК-1-39	
90	ОПК-1-39	
91	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 6
92	ОПК-2-31	
93	ОПК-2-32	
94	ОПК-2-32	
95	ОПК-2-33	
96	ОПК-2-33	
97	ОПК-2-34	
98	ОПК-2-34	
99	ОПК-2-35	
100	ОПК-2-35	
101	ОПК-2-36	
102	ОПК-2-36	
103	ОПК-2-37	
104	ОПК-2-37	
105	ОПК-2-38	
106	ОПК-2-38	
107	ОПК-2-39	
108	ОПК-2-39	
109	ОПК-3-31	Приложение 3 задание 7
110	ОПК-3-31	
111	ОПК-3-32	
112	ОПК-3-32	
113	ОПК-3-33	
114	ОПК-3-33	
115	ОПК-3-34	
116	ОПК-3-34	
117	ОПК-3-35	
118	ОПК-3-35	
119	ОПК-3-36	
120	ОПК-3-36	
121	ОПК-3-37	
122	ОПК-3-37	
123	ОПК-3-38	
124	ОПК-3-38	
125	ОПК-3-39	
126	ОПК-3-39	
127	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 8
128	ОПК-6-31	
129	ОПК-6-32	
130	ОПК-6-32	
131	ОПК-6-33	
132	ОПК-6-33	
133	ОПК-6-34	

134	ОПК-6-34	
135	ОПК-6-35	
136	ОПК-6-35	
137	ОПК-6-36	
138	ОПК-6-36	
139	ОПК-6-37	
140	ОПК-6-37	
141	ОПК-6-38	
142	ОПК-6-38	
143	ОПК-6-39	
144	ОПК-6-39	
145	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 9
146	ОПК-7-31	
147	ОПК-7-32	
148	ОПК-7-32	
149	ОПК-7-33	
150	ОПК-7-33	
151	ОПК-7-34	
152	ОПК-7-34	
153	ОПК-7-35	
154	ОПК-7-35	
155	ОПК-7-36	
156	ОПК-7-36	
157	ОПК-7-37	
158	ОПК-7-37	
159	ОПК-7-38	
160	ОПК-7-38	
161	ОПК-7-39	
162	ОПК-7-39	
163	ОПК-8-31	Приложение 3 задание 10
164	ОПК-8-31	
165	ОПК-8-32	
166	ОПК-8-32	
167	ОПК-8-33	
168	ОПК-8-33	
169	ОПК-8-34	
170	ОПК-8-34	
171	ОПК-8-35	
172	ОПК-8-35	
173	ОПК-8-36	
174	ОПК-8-36	
175	ОПК-8-37	
176	ОПК-8-37	
177	ОПК-8-38	
178	ОПК-8-38	
179	ОПК-8-39	
180	ОПК-8-39	

Задания для оценки умений.

№	Код результата обучения	Задания
---	-------------------------	---------

1	УК-1-У1	Приложение 3 задание 11
2	УК-1-У1	
3	УК-1-У2	
4	УК-1-У2	
5	УК-1-У3	
6	УК-1-У3	
7	УК-1-У4	
8	УК-1-У4	
9	УК-1-У5	
10	УК-1-У5	
11	УК-1-У6	
12	УК-1-У6	
13	УК-1-У7	
14	УК-1-У7	
15	УК-1-У8	
16	УК-1-У8	
17	УК-1-У9	
18	УК-1-У9	
19	УК-2-У1	Приложение 3 задание 12
20	УК-2-У1	
21	УК-2-У2	
22	УК-2-У2	
23	УК-2-У3	
24	УК-2-У3	
25	УК-2-У4	
26	УК-2-У4	
27	УК-2-У5	
28	УК-2-У5	
29	УК-2-У6	
30	УК-2-У6	
31	УК-2-У7	
32	УК-2-У7	
33	УК-2-У8	
34	УК-2-У8	
35	УК-2-У9	
36	УК-2-У9	
37	УК-3-У1	Приложение 3 задание 13
38	УК-3-У1	
39	УК-3-У2	
40	УК-3-У2	
41	УК-3-У3	
42	УК-3-У3	
43	УК-3-У4	
44	УК-3-У4	
45	УК-3-У5	
46	УК-3-У5	
47	УК-3-У6	
48	УК-3-У6	
49	УК-3-У7	
50	УК-3-У7	

51	УК-3-У8	
52	УК-3-У8	
53	УК-3-У9	
54	УК-3-У9	
55	УК-4-У1	Приложение 3 задание 14
56	УК-4-У1	
57	УК-4-У2	
58	УК-4-У2	
59	УК-4-У3	
60	УК-4-У3	
61	УК-4-У4	
62	УК-4-У4	
63	УК-4-У5	
64	УК-4-У5	
65	УК-4-У6	
66	УК-4-У6	
67	УК-4-У7	
68	УК-4-У7	
69	УК-4-У8	
70	УК-4-У8	
71	УК-4-У9	
72	УК-4-У9	
73	ОПК-1-У1	Приложение 3 задание 15
74	ОПК-1-У1	
75	ОПК-1-У2	
76	ОПК-1-У2	
77	ОПК-1-У3	
78	ОПК-1-У3	
79	ОПК-1-У4	
80	ОПК-1-У4	
81	ОПК-1-У5	
82	ОПК-1-У5	
83	ОПК-1-У6	
84	ОПК-1-У6	
85	ОПК-1-У7	
86	ОПК-1-У7	
87	ОПК-1-У8	
88	ОПК-1-У8	
89	ОПК-1-У9	
90	ОПК-1-У9	
91	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 16
92	ОПК-2-У1	
93	ОПК-2-У2	
94	ОПК-2-У2	
95	ОПК-2-У3	
96	ОПК-2-У3	
97	ОПК-2-У4	
98	ОПК-2-У4	
99	ОПК-2-У5	
100	ОПК-2-У5	

101	ОПК-2-У6	
102	ОПК-2-У6	
103	ОПК-2-У7	
104	ОПК-2-У7	
105	ОПК-2-У8	
106	ОПК-2-У8	
107	ОПК-2-У9	
108	ОПК-2-У9	
109	ОПК-3-У1	Приложение 3 задание 17
110	ОПК-3-У1	
111	ОПК-3-У2	
112	ОПК-3-У2	
113	ОПК-3-У3	
114	ОПК-3-У3	
115	ОПК-3-У4	
116	ОПК-3-У4	
117	ОПК-3-У5	
118	ОПК-3-У5	
119	ОПК-3-У6	
120	ОПК-3-У6	
121	ОПК-3-У7	
122	ОПК-3-У7	
123	ОПК-3-У8	
124	ОПК-3-У8	
125	ОПК-3-У9	
126	ОПК-3-У9	
127	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 18
128	ОПК-6-У1	
129	ОПК-6-У2	
130	ОПК-6-У2	
131	ОПК-6-У3	
132	ОПК-6-У3	
133	ОПК-6-У4	
134	ОПК-6-У4	
135	ОПК-6-У5	
136	ОПК-6-У5	
137	ОПК-6-У6	
138	ОПК-6-У6	
139	ОПК-6-У7	
140	ОПК-6-У7	
141	ОПК-6-У8	
142	ОПК-6-У8	
143	ОПК-6-У9	
144	ОПК-6-У9	
145	ОПК-7-У1	Приложение 3 задание 19
146	ОПК-7-У1	
147	ОПК-7-У2	
148	ОПК-7-У2	
149	ОПК-7-У3	
150	ОПК-7-У3	

151	ОПК-7-У4	
152	ОПК-7-У4	
153	ОПК-7-У5	
154	ОПК-7-У5	
155	ОПК-7-У6	
156	ОПК-7-У6	
157	ОПК-7-У7	
158	ОПК-7-У7	
159	ОПК-7-У8	
160	ОПК-7-У8	
161	ОПК-7-У9	
162	ОПК-7-У9	
163	ОПК-8-У1	Приложение 3 задание 20
164	ОПК-8-У1	
165	ОПК-8-У2	
166	ОПК-8-У2	
167	ОПК-8-У3	
168	ОПК-8-У3	
169	ОПК-8-У4	
170	ОПК-8-У4	
171	ОПК-8-У5	
172	ОПК-8-У5	
173	ОПК-8-У6	
174	ОПК-8-У6	
175	ОПК-8-У7	
176	ОПК-8-У7	
177	ОПК-8-У8	
178	ОПК-8-У8	
179	ОПК-8-У9	
180	ОПК-8-У9	

Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-В1	Приложение 3 задание 21
2	УК-1-В1	
3	УК-1-В2	
4	УК-1-В2	
5	УК-1-В3	
6	УК-1-В3	
7	УК-1-В4	
8	УК-1-В4	
9	УК-1-В5	
10	УК-1-В5	
11	УК-1-В6	
12	УК-1-В6	
13	УК-1-В7	
14	УК-1-В7	
15	УК-1-В8	
16	УК-1-В8	

17	УК-1-В9	
18	УК-1-В9	
19	УК-2-В1	Приложение 3 задание 22
20	УК-2-В1	
21	УК-2-В2	
22	УК-2-В2	
23	УК-2-В3	
24	УК-2-В3	
25	УК-2-В4	
26	УК-2-В4	
27	УК-2-В5	
28	УК-2-В5	
29	УК-2-В6	
30	УК-2-В6	
31	УК-2-В7	
32	УК-2-В7	
33	УК-2-В8	
34	УК-2-В8	
35	УК-2-В9	
36	УК-2-В9	
37	УК-3-В1	Приложение 3 задание 23
38	УК-3-В1	
39	УК-3-В2	
40	УК-3-В2	
41	УК-3-В3	
42	УК-3-В3	
43	УК-3-В4	
44	УК-3-В4	
45	УК-3-В5	
46	УК-3-В5	
47	УК-3-В6	
48	УК-3-В6	
49	УК-3-В7	
50	УК-3-В7	
51	УК-3-В8	
52	УК-3-В8	
53	УК-3-В9	
54	УК-3-В9	
55	УК-4-В1	Приложение 3 задание 24
56	УК-4-В1	
57	УК-4-В2	
58	УК-4-В2	
59	УК-4-В3	
60	УК-4-В3	
61	УК-4-В4	
62	УК-4-В4	
63	УК-4-В5	
64	УК-4-В5	
65	УК-4-В6	
66	УК-4-В6	

67	УК-4-В7	
68	УК-4-В7	
69	УК-4-В8	
70	УК-4-В8	
71	УК-4-В9	
72	УК-4-В9	
73	ОПК-1-В1	Приложение 3 задание 25
74	ОПК-1-В1	
75	ОПК-1-В2	
76	ОПК-1-В2	
77	ОПК-1-В3	
78	ОПК-1-В3	
79	ОПК-1-В4	
80	ОПК-1-В4	
81	ОПК-1-В5	
82	ОПК-1-В5	
83	ОПК-1-В6	
84	ОПК-1-В6	
85	ОПК-1-В7	
86	ОПК-1-В7	
87	ОПК-1-В8	
88	ОПК-1-В8	
89	ОПК-1-В9	
90	ОПК-1-В9	
91	ОПК-2-В1	Приложение 3 задание 26
92	ОПК-2-В1	
93	ОПК-2-В2	
94	ОПК-2-В2	
95	ОПК-2-В3	
96	ОПК-2-В3	
97	ОПК-2-В4	
98	ОПК-2-В4	
99	ОПК-2-В5	
100	ОПК-2-В5	
101	ОПК-2-В6	
102	ОПК-2-В6	
103	ОПК-2-В7	
104	ОПК-2-В7	
105	ОПК-2-В8	
106	ОПК-2-В8	
107	ОПК-2-В9	
108	ОПК-2-В9	
109	ОПК-3-В1	Приложение 3 задание 27
110	ОПК-3-В1	
111	ОПК-3-В2	
112	ОПК-3-В2	
113	ОПК-3-В3	
114	ОПК-3-В3	
115	ОПК-3-В4	
116	ОПК-3-В4	

117	ОПК-3-В5	
118	ОПК-3-В5	
119	ОПК-3-В6	
120	ОПК-3-В6	
121	ОПК-3-В7	
122	ОПК-3-В7	
123	ОПК-3-В8	
124	ОПК-3-В8	
125	ОПК-3-В9	
126	ОПК-3-В9	
127	ОПК-6-В1	Приложение 3 задание 28
128	ОПК-6-В1	
129	ОПК-6-В2	
130	ОПК-6-В2	
131	ОПК-6-В3	
132	ОПК-6-В3	
133	ОПК-6-В4	
134	ОПК-6-В4	
135	ОПК-6-В5	
136	ОПК-6-В5	
137	ОПК-6-В6	
138	ОПК-6-В6	
139	ОПК-6-В7	
140	ОПК-6-В7	
141	ОПК-6-В8	
142	ОПК-6-В8	
143	ОПК-6-В9	
144	ОПК-6-В9	
145	ОПК-7-В1	Приложение 3 задание 29
146	ОПК-7-В1	
147	ОПК-7-В2	
148	ОПК-7-В2	
149	ОПК-7-В3	
150	ОПК-7-В3	
151	ОПК-7-В4	
152	ОПК-7-В4	
153	ОПК-7-В5	
154	ОПК-7-В5	
155	ОПК-7-В6	
156	ОПК-7-В6	
157	ОПК-7-В7	
158	ОПК-7-В7	
159	ОПК-7-В8	
160	ОПК-7-В8	
161	ОПК-7-В9	
162	ОПК-7-В9	
163	ОПК-8-В1	Приложение 3 задание 30
164	ОПК-8-В1	
165	ОПК-8-В2	
166	ОПК-8-В2	

167	ОПК-8-В3	
168	ОПК-8-В3	
169	ОПК-8-В4	
170	ОПК-8-В4	
171	ОПК-8-В5	
172	ОПК-8-В5	
173	ОПК-8-В6	
174	ОПК-8-В6	
175	ОПК-8-В7	
176	ОПК-8-В7	
177	ОПК-8-В8	
178	ОПК-8-В8	
179	ОПК-8-В9	
180	ОПК-8-В9	

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

2. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432904>

б) дополнительная литература:

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445759>

3. Муртузалиева, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие для бакалавров / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. — Москва : Дашков и К, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-394-02710-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85699.html>

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), или свободно распространяемое программное обеспечение OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla, Microsoft Edge др.); электронные библиотечные системы IPR Smart и ЮРАЙТ; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «Антиплагиат.ВУЗ».

Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://portal.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «ОТЕЛЬ»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ, Положением АНО ВО «РосНОУ» Об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет».

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья.

Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме.

С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Производственная практика: сервисная практика проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», системой управления номерным фондом (например, программным обеспечением «BNOVO»).

Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Автор (составитель) кандидат
экономических наук, заведующий
кафедрой

Войт М.Н.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(АНО ВО «РосНОУ»)**

Институт Бизнес-технологий

Кафедра 41 туризма и гостиничного дела

Рабочая программа учебной дисциплины

Производственная практика: организационно - управленческая практика

Код и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Москва
2026

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная практика: организационно - управленческая является типом производственной практики и обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 515 ФГОС ВО 3++.

Производственная практика: организационно - управленческая является типом производственной практики. Производственная практика: организационно - управленческая проводится в соответствии с учебным планом. Способ проведения практики – выездная, стационарная. Практика может проводиться непосредственно в структурном подразделении АНО ВО «Российский новый университет», деятельность которого соответствует профилю (направленности) образовательной программы и в котором созданы условия для проведения практики, или в организации, осуществляющей деятельность по профилю (направленности) образовательной программы (далее — профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики, на основании договора, заключаемого между АНО ВО «Российский новый университет» и профильной организацией.

Конкретная организация для прохождения обучающимися практики определяется руководителем практики от Института бизнес-технологий. По решению института бизнес-технологий на основании заявления студента (Приложение 1) студент может быть направлен на практику в иную профильную организацию, предложенную студентом. В этом случае студент предоставляет документы, подтверждающие соответствие предложенной им организации или структурного подразделения организации профилю (направленности) осваиваемой образовательной программы, после чего заключается договор между данной организацией и АНО ВО «Российский новый университет» (Приложение 2).

Форма проведения практики – дискретно.

Целью практики является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний по специальности, полученных за время обучения, и приобретение практических навыков в работе. Практика направлена на подготовку обучающихся к осуществлению видов деятельности, определенных профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Производственная практика: организационно - управленческая практика относится к обязательной части учебного плана и изучается на 3 курсе.

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Изучению данной учебной дисциплины по очной форме предшествует освоение следующих учебных дисциплин:

Технологии саморазвития личности

Этика

Психология общения

Основы управления

Управление проектной деятельностью

Основы предпринимательства в сфере гостиничного дела

Организация и управление деятельностью гостиничного предприятия

Исследование рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг

Государственное и международное регулирование в сфере туризма и гостеприимства

2.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Обеспечение безопасного обслуживания в гостиничном деле

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается в соответствии с индивидуальным планом практики, содержание которого разработано на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся по программе бакалавриата должен овладеть:

- *Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)*
- *Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2)*
- *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)*
- *Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)*
- *Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)*
- *Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)*
- *Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)*
- *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)*
- *Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)*
- *Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)*
- *Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)*
- *Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)*

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	<u>Знать:</u>	
	современные методы сбора информации	УК-1-31
	современные методы обработки информации	УК-1-32
	принципы синтеза информации	УК-1-33
	принципы критического анализа информации	УК-1-34
	особенности применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-35
	требования к формулировке целей и задач (технология SMART)	УК-1-36
	источники профессиональной информации	УК-1-37
	способы интерпретации результатов критического анализа и синтеза информации	УК-1-38
	способы представления результатов анализа и синтеза представленной информации	УК-1-39
	<u>Уметь:</u>	
	пользоваться источниками информации по исследуемой проблематике, исходя из потребностей профессиональной деятельности	УК-1-У1
	осуществлять обработку собранной информации	УК-1-У2
	осуществлять синтез информации	УК-1-У3
	осуществлять критический анализ информации	УК-1-У4
	применять системный подход для решения профессиональных задач	УК-1-У5
	формулировать цели и задачи с соблюдением принципов SMART	УК-1-У6
	оценивать качество профессиональной информации различных видов	УК-1-У7
	интерпретировать результаты критического анализа и синтеза информации	УК-1-У8
	представлять результаты анализа и синтеза представленной информации	УК-1-У9
	<u>Владеть:</u>	
	современными методами сбора информации	УК-1-В1
	современными методами обработки информации	УК-1-В2
	навыками синтеза информации	УК-1-В3
	навыками критического анализа информации	УК-1-В4
	навыками применения системного подхода для решения профессиональных задач	УК-1-В5
	навыками целеполагания и постановки профессиональных задач	УК-1-В6

	навыками выявления качества профессиональной информации	УК-1-В7
	навыками интерпретации результатов критического анализа и синтеза информации	УК-1-В8
	представлять результаты анализа и синтеза информации	УК-1-В9
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений(УК-2)	<u>Знать:</u>	
	методы и способы определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-31
	требования к формулировке профессиональных задач	УК-2-32
	методику разработки "древа целей" предприятия	УК-2-33
	подходы к решению профессиональных задач	УК-2-34
	виды производственных ресурсов предприятия практики	УК-2-35
	правовые нормы деятельности предприятия профиля деятельности, соответствующего направлению подготовки	УК-2-36
	методологию внешней среды предприятия	УК-2-37
	методологию внутренней среды предприятия	УК-2-38
	способы оптимизации использования ресурсов предприятия	УК-2-39
	<u>Уметь:</u>	
	определять профессиональные задачи предприятия в рамках цели его деятельности	УК-2-У1
	разрабатывать грамотные формулировки профессиональных задач	УК-2-У2
	проектировать "дерево целей" профильного предприятия	УК-2-У3
	эффективно решать профессиональные задачи	УК-2-У4
	анализировать производственные ресурсы профильного предприятия	УК-2-У5
	организовать собственную профессиональную деятельность в рамках действующих международных и национальных правовых норм	УК-2-У6
	выполнять оценку внешней среды предприятия	УК-2-У7
	выполнять оценку внутренней среды предприятия	УК-2-У8
	оптимизировать использование ресурсов предприятия	УК-2-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками определения круга задач в рамках поставленной цели	УК-2-В1
	навыками грамотной формулировки профессиональных задач	УК-2-В2
	навыками проектирования "древа целей" профильного предприятия	УК-2-В3
	навыками эффективного решения профессиональных задач в профессиональной сфере	УК-2-В4
	навыками анализа производственных ресурсов профильного предприятия	УК-2-В5
	способами организации собственной профессиональной деятельности в рамках действующих международных и национальных правовых норм	УК-2-В6
	навыками оценки внешней среды предприятия	УК-2-В7

	навыками оценки внутренней среды предприятия	УК-2-B8
	навыками оптимизации использования ресурсов предприятия	УК-2-B9
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде(УК-3)	<u>Знать:</u>	
	содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-31
	нормы социального взаимодействия в обществе	УК-3-32
	нормы делового этикета	УК-3-33
	основы командообразования в трудовом коллективе	УК-3-34
	факторы успеха в командной работе	УК-3-35
	основы распределения социальных ролей в профессиональной команде	УК-3-36
	принципы оценки командной работы	УК-3-37
	особенности межкультурной коммуникации	УК-3-38
	проблемы социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-39
	<u>Уметь:</u>	
	устанавливать и развивать межличностные контакты	УК-3-Y1
	организовать эффективное социальное взаимодействие в обществе	УК-3-Y2
	организовать профессиональную коммуникацию с соблюдением норм делового этикета	УК-3-Y3
	участвовать в командной деятельности	УК-3-Y4
	использовать факторы успеха в командной работе	УК-3-Y5
	идентифицировать собственную социальную роль в профессиональной команде	УК-3-Y6
	давать справедливую оценку командной работы	УК-3-Y7
	осуществлять межкультурную коммуникацию	УК-3-Y8
	решать проблемы социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-Y9
	<u>Владеть:</u>	
	методами раскрытия содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми	УК-3-B1
	нормами социального взаимодействия в обществе	УК-3-B2
	нормами делового этикета	УК-3-B3
	навыками командообразования в трудовом коллективе	УК-3-B4
	навыками построения успешной профессиональной деятельности в команде	УК-3-B5
	навыками идентификации собственной социальной роли в профессиональной команде	УК-3-B6
	навыками объективной оценки командной работы	УК-3-B7
	навыками осуществления межкультурной коммуникации	УК-3-B8
	навыками решения проблем социального взаимодействия в трудовом коллективе	УК-3-B9
Способен осуществлять	<u>Знать:</u>	
	языковые нормы, нормы культуры речи	УК-4-31

деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)(УК-4)	особенности деловой коммуникации в сфере туризма и гостеприимства	УК-4-32
	требования, предъявляемые к тексту делового письма	УК-4-33
	основные формы устной деловой коммуникации	УК-4-34
	нормы телефонного делового этикета	УК-4-35
	правила грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-36
	правила грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-37
	средства вербальной коммуникации	УК-4-38
	средства невербальной коммуникации	УК-4-39
	Уметь:	
	использовать языковые нормы и нормы культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-У1
	осуществлять деловую коммуникацию в профессиональной сфере	УК-4-У2
	составлять деловые письма	УК-4-У3
	осуществлять устную деловую коммуникацию с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-У4
	осуществлять деловую коммуникацию по телефону	УК-4-У5
	применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-У6
	применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-У7
	использовать средства вербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-У8
	использовать средства невербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-У9
	Владеть:	
	навыками использования языковых норм и норм культуры речи в деловой коммуникации	УК-4-В1
	навыками деловой коммуникации в профессиональной сфере	УК-4-В2
	навыками составления деловых писем	УК-4-В3
	способами осуществления устной деловой коммуникации с клиентами, коллегами и руководством предприятия	УК-4-В4
	навыками телефонной деловой коммуникации	УК-4-В5
	правилами грамматики, орфографии и пунктуации русского языка	УК-4-В6
	правилами грамматики, орфографии и пунктуации английского (или иного иностранного) языка	УК-4-В7
	средствами вербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-В8
	средства невербальной коммуникации при осуществлении деловой коммуникации	УК-4-В9
Способен	Знать:	

воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах(УК-5)	этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории	УК-5-31
	традиции и обычаи народов мира	УК-5-32
	особенности деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами	УК-5-33
	особенности мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-34
	особенности философского мировоззрения представителей различных стран мира	УК-5-35
	нормы проявления толерантности в многонациональном обществе	УК-5-36
	особенности национальной философии различных стран мира	УК-5-37
	теории межкультурной коммуникации	УК-5-38
	характеристику мировых этнических групп	УК-5-39
	Уметь:	
	использовать знания об историческом развитии России при формировании уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	УК-5-У1
	использовать знания о традициях и обычаях народов мира в профессиональной деятельности	УК-5-У2
	осуществлять деловую межкультурную коммуникацию с иностранными туристами и коллегами	УК-5-У3
	воспринимать мировоззрение туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-У4
	осуществлять эффективное взаимодействие с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении	УК-5-У5
	проявлять толерантность в многонациональном обществе	УК-5-У6
	интерпретировать поведение различных этногрупп в соответствии с их национальной философией	УК-5-У7
	применять в профессиональной деятельности положения теорий межкультурной коммуникации	УК-5-У8
	осуществлять эффективное взаимодействие с представителями различных мировых этнических групп	УК-5-У9
	Владеть:	
	навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	УК-5-В1
	навыками уважительного отношения к традициям и обычаям народов мира	УК-5-В2
	навыками деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами	УК-5-В3
	навыками уважительного отношения мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания	УК-5-В4

	способами эффективного взаимодействия с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении	УК-5-B5
	толерантностью в многонациональном обществе	УК-5-B6
	навыками интерпретации поведения различных этногрупп в соответствии с их национальной философией	УК-5-B7
	основными положениями теорий межкультурной коммуникации	УК-5-B8
	навыками эффективного взаимодействия с представителями различных мировых этнических групп	УК-5-B9
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни(УК-6)	<u>Знать:</u>	
	методы определения своих ресурсов и их ограничений (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученной работы	УК-6-31
	основы Time-менеджмента	УК-6-32
	формы и направления саморазвития	УК-6-33
	принципы планирования деловой карьеры	УК-6-34
	принципы системы непрерывного профессионального образования	УК-6-35
	формы повышения профессиональной квалификации	УК-6-36
	принципы планирования делового графика	УК-6-37
	принципы многозадачности	УК-6-38
	информационные технологии и программные приложения по управлению деловым графиком	УК-6-39
	<u>Уметь:</u>	
	применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных) для успешного выполнения порученной работы	УК-6-Y1
	управлять собственным временем	УК-6-Y2
	совершенствовать саморазвитие	УК-6-Y3
	планировать деловую карьеру	УК-6-Y4
	организовать собственное непрерывное профессиональное образование	УК-6-Y5
	осуществлять эффективный выбор для повышения собственной профессиональной квалификации	УК-6-Y6
	планировать деловой график	УК-6-Y7
	осуществлять трудовую деятельность в условиях многозадачности	УК-6-Y8
	использовать информационные технологии и программные приложения для управления деловым графиком	УК-6-Y9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных), для успешного выполнения порученной работы	УК-6-B1
	навыками Time-менеджмента	УК-6-B2
	методами совершенствования саморазвития	УК-6-B3
	навыками планирования деловой карьеры	УК-6-B4

	навыками планирования системы собственного непрерывного профессионального образования	УК-6-B5
	навыками осуществления эффективного выбора для повышения собственной профессиональной квалификации	УК-6-B6
	навыками планирования делового графика	УК-6-B7
	навыками осуществления трудовой деятельности в условиях многозадачности	УК-6-B8
	навыками применения информационных технологий и программных приложений для управления деловым графиком	УК-6-B9
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности(УК-7)	<u>Знать:</u>	
	особенности использования средств и методов определенного вида физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в рекреационной деятельности	УК-7-31
	формы поддержания должного уровня физической подготовленности	УК-7-32
	зависимость успеха социальной и профессиональной деятельности от уровня физической подготовленности	УК-7-33
	уровни физической подготовленности	УК-7-34
	требования к уровню физической подготовленности специалиста сферы гостеприимства с учетом вида его профессиональной деятельности	УК-7-35
	физические упражнения для восстановления работоспособности	УК-7-36
	ценности, функции физической культуры и спорта	УК-7-37
	принципы и основы методики проведения учебно-тренировочных занятий с целью повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья	УК-7-38
	методы сохранения и укрепления здоровья	УК-7-39
	<u>Уметь:</u>	
	использовать средства и методы определенного вида физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в рекреационной деятельности	УК-7-Y1
	поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни	УК-7-Y2
	обеспечивать рациональное построение социальной и профессиональной деятельности в зависимости от уровня физической подготовленности	УК-7-Y3
	контролировать уровень своей физической подготовленности	УК-7-Y4
	обеспечивать высокий уровень собственной физической подготовленности для выполнения профессиональных обязанностей в сфере гостеприимства	УК-7-Y5
	выполнять комплекс физических упражнений для восстановления работоспособности	УК-7-Y6

	осуществлять самоконтроль состояния своего организма в процессе занятий физической культурой и спортом	УК-7-У7
	планировать и организовывать учебно-тренировочные занятия, применять различные системы упражнений с целью совершенствования физической подготовленности для сохранения и укрепления здоровья	УК-7-У8
	использовать средства и методы физической культуры для формирования физических и психических качеств личности и организации здорового образа жизни	УК-7-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками использования средствами и методами определенного вида физкультурно-спортивной деятельности или избранного вида спорта в рекреационной деятельности	УК-7-В1
	практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни	УК-7-В2
	навыками рационального построения социальной и профессиональной деятельности в зависимости от уровня физической подготовленности	УК-7-В3
	навыками контроля уровня своей физической подготовленности	УК-7-В4
	навыками обеспечения высокого уровня собственной физической подготовленности для выполнения профессиональных обязанностей в сфере гостиничного дела	УК-7-В5
	навыками выполнения комплекса физических упражнений для восстановления работоспособности	УК-7-В6
	навыками организации самостоятельных занятий физической культурой и спортом, в том числе оздоровительной физической культурой	УК-7-В7
	принципами, методами и средствами организации занятий физической культурой и спортом	УК-7-В8
	способами и средствами организации здорового образа жизни	УК-7-В9
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	<u>Знать:</u>	
	характер воздействия опасных производственных факторов на человека, способы защиты от них, средства обеспечения безопасных условий жизнедеятельности на производстве	УК-8-31
	методы классификации опасных факторов среды, их свойства и характеристики	УК-8-32
	требования правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности	УК-8-33
	виды чрезвычайных ситуаций на туристском предприятии	УК-8-34

при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов(УК-8)	признаки военных конфликтов и правила поведения на территории военного конфликта	УК-8-35
	правила поведения при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-36
	план эвакуации здания организации при прохождении практики	УК-8-37
	виды производственных травм	УК-8-38
	нормы здорового образа жизни	УК-8-39
	<u>Уметь:</u>	
	прогнозировать возможные риски появления опасных и чрезвычайных ситуаций в организации	УК-8-У1
	обеспечивать безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и в быту	УК-8-У2
	идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	УК-8-У3
	выбирать стратегию поведения при наступлении чрезвычайной ситуации на туристском предприятии	УК-8-У4
	выбирать стратегию поведения при нахождении на территории военного конфликта	УК-8-У5
	организовать поведения туристов и клиентов при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-У6
	осуществлять эвакуацию клиентов при наступлении чрезвычайной ситуации	УК-8-У7
	предотвращать производственные травмы	УК-8-У8
	вести здоровый образ жизни	УК-8-У9
	<u>Владеть:</u>	
	основными терминами и понятиями в сфере безопасности	УК-8-В1
	основами применения технических систем	УК-8-В2
	информацией о государственных системах защиты населения в ЧС и методах защиты населения при возникновении ЧС	УК-8-В3
	навыками выбора стратегии поведения при наступлении чрезвычайной ситуации на профильном предприятии	УК-8-В4
	навыками выбора стратегии поведения при нахождении на территории военного конфликта	УК-8-В5
	организации поведения туристов и клиентов при возникновении различных чрезвычайных ситуаций	УК-8-В6
	навыками ориентации в здании в соответствии с планом эвакуации	УК-8-В7
	навыками профилактики производственных травм	УК-8-В8
	ответственным отношением к собственному образу жизни	УК-8-В9
Способен обеспечивать	<u>Знать:</u>	
	современную теорию управления	ОПК-2-31

выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания(ОПК-2)	особенности управления гостиничной деятельностью	ОПК-2-32
	основные функции управления гостиничной деятельностью	ОПК-2-33
	методы принятия управленческих решений	ОПК-2-34
	особенности принятия управленческих решений в сфере гостиничного дела	ОПК-2-35
	виды организационных структур управления, используемых в гостиничной индустрии	ОПК-2-36
	методы оценки эффективности деятельности по управлению гостиничным предприятием	ОПК-2-37
	основные показатели оценки производственной деятельности гостиничного предприятия	ОПК-2-38
	основные принципы управления персоналом гостиничного предприятия	ОПК-2-39
	Уметь:	
	применять системный, процессный и ситуационный подходы в управлении	ОПК-2-У1
	осуществлять организационно-управленческую деятельность в сфере гостиничного дела	ОПК-2-У2
	реализовывать в практической деятельности функции гостиничного менеджмента	ОПК-2-У3
	осуществлять подбор метода принятия управленческого решения	ОПК-2-У4
	принимать управленческого решения с учетом особенностей сферы гостиничного дела	ОПК-2-У5
	определять вид организационной структуры управления, существующий в гостиничном предприятии	ОПК-2-У6
	оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-2-У7
	определять значение основных показателей производственной деятельности гостиничного предприятия	ОПК-2-У8
	выявлять проблемы управления персоналом гостиничного предприятия	ОПК-2-У9
	Владеть:	
	навыками применения системного, процессного и ситуационного подходов при принятии управленческого решения	ОПК-2-В1
	навыками организационно-управленческой деятельности в сфере гостиничного дела	ОПК-2-В2
	навыками реализации в практической деятельности функций гостиничного менеджмента	ОПК-2-В3
	навыками оценки перспектив принятия различных видов управленческих решений	ОПК-2-В4
	навыками принятия управленческого решения	ОПК-2-В5
	методами управления гостиничным предприятием	ОПК-2-В6
	методами оценки эффективности управленческих решений	ОПК-2-В7

	навыками расчета основных показателей производственной деятельности гостиничного предприятия	ОПК-2-В8
	навыками анализа проблем управления персоналом гостиничного предприятия	ОПК-2-В9
Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания(ОПК-4)	<u>Знать:</u>	
	роль и значение исследования гостиничного рынка	ОПК-4-31
	факторы внешней среды гостиничного предприятия, влияющие на продвижение гостиничного продукта	ОПК-4-32
	этапы проведения комплексного исследований гостиничного рынка	ОПК-4-33
	виды и способы проведения исследований гостиничного рынка	ОПК-4-34
	методы оценки конкурентоспособности гостиничного продукта	ОПК-4-35
	критерии сегментирования потребителей и выбора целевого рынка	ОПК-4-36
	методику расчёта ёмкости рынка	ОПК-4-37
	варианты позиционирования гостиничного предприятия	ОПК-4-38
	особенности продаж гостиничного продукта	ОПК-4-39
	<u>Уметь:</u>	
	проводить исследование гостиничного рынка	ОПК-4-У1
	анализировать факторы внешней среды гостиничного предприятия, влияющие на продвижение гостиничного продукта	ОПК-4-У2
	проводить комплексное исследование гостиничного рынка	ОПК-4-У3
	применять кабинетные и полевые методы исследования	ОПК-4-У4
	производить оценку конкурентоспособности гостиничного продукта	ОПК-4-У5
	разделять потребителей на сегменты и выбирать целевой рынок	ОПК-4-У6
	определить ёмкость рынка	ОПК-4-У7
	выбрать оптимальный вариант позиционирования гостиничного предприятия	ОПК-4-У8
	осуществлять продажу гостиничного продукта	ОПК-4-У9
	<u>Владеть:</u>	
	методиками исследования гостиничного рынка	ОПК-4-В1
	методами анализа факторов внешней среды гостиничного предприятия	ОПК-4-В2
	инструментами полевых и кабинетных исследований гостиничного рынка	ОПК-4-В3
	современными технологиями сбора и анализа маркетинговой информации	ОПК-4-В4
	методами оценки конкурентоспособности гостиничных продуктов	ОПК-4-В5
	методами проведения сегментирования потребителей и выбора целевого рынка	ОПК-4-В6
	методами расчёта ёмкости рынка	ОПК-4-В7

	комплексом маркетинговых действий, направленных на стимулирование продаж продукции гостиничного предприятия	ОПК-4-B8
	технологией продаж гостиничного продукта	ОПК-4-B9
Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности(ОПК-5)	<u>Знать:</u>	
	сущность и концепцию макроэкономики гостиничной индустрии, роль и место гостиничной индустрии в экономике страны	ОПК-5-31
	особенности экономики гостиничной индустрии на мезоуровне	ОПК-5-32
	экономические основы деятельности гостиничных предприятий	ОПК-5-33
	оценку эффективности деятельности гостиничных предприятий	ОПК-5-34
	экономические показатели деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-35
	способы оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-36
	способы повышения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства	ОПК-5-37
	факторы эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-38
	специфику налогообложения гостиничных предприятий	ОПК-5-39
	<u>Уметь:</u>	
	анализировать и оценивать инфраструктуру гостиничного рынка	ОПК-5-У1
	выявлять экономические особенности функционирования туристских дестинаций	ОПК-5-У2
	анализировать экономические особенности организации деятельности предприятий гостиничной индустрии	ОПК-5-У3
	анализировать состав и структуру основных и оборотных активов предприятий гостиничной индустрии	ОПК-5-У4
	рассчитывать экономические показатели деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-У5
	осуществлять оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-У6
	разрабатывать мероприятия по повышению экономической эффективности организаций сферы гостеприимства	ОПК-5-У7
	выявлять факторы эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-У8
	учитывать специфику налогообложения гостиничных предприятий	ОПК-5-У9
	<u>Владеть:</u>	
	методами ценообразования в гостиничной индустрии	ОПК-5-B1
	навыками расчета затрат и себестоимости предприятия гостиничной индустрии	ОПК-5-B2
	навыками использования теории безубыточности в сфере гостиничного дела	ОПК-5-B3

	навыками оценки экономической эффективности деятельности предприятия гостиничной индустрии	ОПК-5-B4
	навыками определения значений экономических показателей деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-B5
	навыками оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-B6
	аргументации мероприятий по повышению экономической эффективности организаций сферы гостеприимства	ОПК-5-B7
	анализа факторов эффективности деятельности гостиничного предприятия	ОПК-5-B8
	расчета налогов гостиничного предприятия	ОПК-5-B9
Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности(ОПК-6)	<u>Знать:</u>	
	основы и механизм организации правоотношения в сфере гостиничного дела	ОПК-6-31
	структуру и содержание национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-32
	структуру и содержание международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-33
	структуру и функции органов государственной власти, регулирующих сферу гостиничного дела в России	ОПК-6-34
	международные профессиональные объединения в сфере гостиничного дела	ОПК-6-35
	национальные профессиональные объединения в сфере гостиничного дела	ОПК-6-36
	механизм государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-37
	механизм государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-38
	особенности договорных отношений в сфере гостиничного дела	ОПК-6-39
	<u>Уметь:</u>	
	управлять правоотношениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-У1
	осуществлять профессиональную деятельность с учетом содержания национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-У2
	осуществлять профессиональную деятельность с учетом содержания международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-У3
	взаимодействовать с органами государственной власти, регулирующих сферу гостиничного дела в России	ОПК-6-У4
	взаимодействовать с международными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-У5
	взаимодействовать с национальными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-У6

	осуществлять профессиональную деятельность с учетом действующего механизма государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-У7
	осуществлять профессиональную деятельность с учетом действующего механизма государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-У8
	составлять договорную документацию	ОПК-6-У9
	<u>Владеть:</u>	
	навыками, необходимыми для установления правоотношений в сфере гостиничного дела	ОПК-6-В1
	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом содержания национальной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-В2
	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом содержания международной нормативно-правовой базы, регулирующей гостиничную деятельность в России	ОПК-6-В3
	навыками взаимодействия с органами государственной власти, регулирующих сферу гостиничного дела в России	ОПК-6-В4
	навыками взаимодействия с международными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-В5
	навыками взаимодействия с национальными профессиональными объединениями в сфере гостиничного дела	ОПК-6-В6
	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом действующего механизма государственного регулирования на международном уровне	ОПК-6-В7
	навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом действующего механизма государственного регулирования на национальном уровне	ОПК-6-В8
	навыками ведения договор отношений	ОПК-6-В9
Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	<u>Знать:</u>	
	теоретические основы обеспечения безопасности при обслуживании потребителей	ОПК-7-31
	классификацию факторов безопасности	ОПК-7-32
	методы оценки факторов безопасности	ОПК-7-33
	содержание основных нормативных документов, регламентирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-34
	нормы и правила охраны труда	ОПК-7-35
	нормы и правила техники безопасности	ОПК-7-36
	региональные особенности требований по охране труда и техники безопасности	ОПК-7-37
	сезонные особенности требований по охране труда и техники безопасности	ОПК-7-38

	содержание требований по охране труда в рамках программ развития туризма в регионах РФ	ОПК-7-39
	Уметь:	
	анализировать природные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей	ОПК-7-У1
	анализировать антропогенные факторы, влияющие на безопасность обслуживания потребителей	ОПК-7-У2
	выполнять оценку факторов безопасности	ОПК-7-У3
	вести профессиональную деятельность с учетом нормативных документов, регулирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-У4
	оценивать параметры действующих норм охраны труда	ОПК-7-У5
	оценивать параметры действующих норм техники безопасности	ОПК-7-У6
	разрабатывать рекомендации по планированию мероприятий по обеспечению безопасности обслуживания	ОПК-7-У7
	оценивать объем требуемых организационных средств охраны труда в зависимости от параметров предприятия	ОПК-7-У8
	рассчитывать параметры технических средств, обеспечивающих безопасность обслуживания	ОПК-7-У9
	Владеть:	
	методикой составления планов мероприятий по охране труда	ОПК-7-В1
	методикой мониторинга и обработки информационных материалов по тематике безопасности обслуживания	ОПК-7-В2
	навыками оценки факторов безопасности	ОПК-7-В3
	навыками ведения профессиональной деятельности с учетом нормативных документов, регулирующих безопасность обслуживания	ОПК-7-В4
	навыками оценки параметров действующих норм охраны труда	ОПК-7-В5
	навыками оценки параметров действующих норм техники безопасности	ОПК-7-В6
	методикой проведения презентаций, семинаров, по вопросам безопасности обслуживания	ОПК-7-В7
	приёмами творческого использования различных элементов информации при разработке рекомендаций по охране труда и технике безопасности	ОПК-7-В8
	навыками работы с персоналом при возникновении критических ситуаций, связанных с нарушением техники безопасности	ОПК-7-В9

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы (324 часа).

№	Семестр	Общая трудоёмкость		В том числе контактная работа с				Контроль	Сам. работа	Форма промежуточной аттестации
		В з.е.	В часах	всего	Л	КоР	З			
1	6	9	324	6	4	1,7	0,3		318	Зачет с оценкой

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем				Сам. раб.	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	КоР	З		
Организационно-подготовительный этап								

1.	Организационно-подготовительный этап	64	4	4			60	УК-1-31, УК-1-32, УК-1-33, УК-1-34, УК-1-35, УК-1-36, УК-1-37, УК-1-38, УК-1-39, УК-2-31, УК-2-32, УК-2-33, УК-2-34, УК-2-35, УК-2-36, УК-2-37, УК-2-38, УК-2-39, УК-3-31, УК-3-32, УК-3-33, УК-3-34, УК-3-35, УК-3-36, УК-3-37, УК-3-38, УК-3-39, УК-4-31, УК-4-32, УК-4-33, УК-4-34, УК-4-35, УК-4-36, УК-4-37, УК-4-38, УК-4-39, УК-5-31, УК-5-32, УК-5-33, УК-5-34, УК-5-35, УК-5-36, УК-5-37, УК-5-38, УК-5-39, УК-6-31, УК-6-32, УК-6-33, УК-6-34, УК-6-35, УК-6-36, УК-6-37, УК-6-38, УК-6-39, УК-8-31, УК-8-32, УК-8-33, УК-8-34, УК-8-35, УК-8-36, УК-8-37, УК-8-38, УК-8-39, ОПК-2-31, ОПК-2-32, ОПК-2-33, ОПК-2-34, ОПК-2-35, ОПК-2-36, ОПК-2-37, ОПК-2-38, ОПК-2-39, ОПК-4-31, ОПК-4-32, ОПК-4-33, ОПК-4-34, ОПК-4-35, ОПК-4-36, ОПК-4-37, ОПК-4-38, ОПК-4-39, ОПК-5-31, ОПК-5-32, ОПК-5-33, ОПК-5-34, ОПК-5-35, ОПК-5-36, ОПК-5-37, ОПК-5-38, ОПК-5-39, ОПК-6-31, ОПК-6-32, ОПК-6-33, ОПК-6-34, ОПК-6-35, ОПК-6-36, ОПК-6-37, ОПК-6-38, ОПК-6-39, ОПК-7-31, ОПК-7-32, ОПК-7-33, ОПК-7-34, ОПК-7-35, ОПК-7-36, ОПК-7-37, ОПК-7-38, ОПК-7-39
Производственный этап								

2.	Производственный этап	70					УК-1-У1, УК-1-У2, УК-1-У3, УК-1-У4, УК-1-У5, УК-1-У6, УК-1-У7, УК-1-У8, УК-1-У9, УК-2-У1, УК-2-У2, УК-2-У3, УК-2-У4, УК-2-У5, УК-2-У6, УК-2-У7, УК-2-У8, УК-2-У9, УК-3-У1, УК-3-У2, УК-3-У3, УК-3-У4, УК-3-У5, УК-3-У6, УК-3-У7, УК-3-У8, УК-3-У9, УК-4-У1, УК-4-У2, УК-4-У3, УК-4-У4, УК-4-У5, УК-4-У6, УК-4-У7, УК-4-У8, УК-4-У9, УК-5-У1, УК-5-У2, УК-5-У3, УК-5-У4, УК-5-У5, УК-5-У6, УК-5-У7, УК-5-У8, УК-5-У9, УК-6-У2, УК-6-У3, УК-6-У4, УК-6-У5, УК-6-У6, УК-6-У7, УК-6-У8, УК-6-У9, УК-8-У1, УК-8-У2, УК-8-У3, УК-8-У4, УК-8-У5, УК-8-У6, УК-8-У7, УК-8-У8, УК-8-У9, ОПК-2-У1, ОПК-2-У2, ОПК-2-У3, ОПК-2-У4, ОПК-2-У5, ОПК-2-У6, ОПК-2-У7, ОПК-2-У8, ОПК-2-У9, ОПК-4-У1, ОПК-4-У2, ОПК-4-У3, ОПК-4-У4, ОПК-4-У5, ОПК-4-У6, ОПК-4-У7, ОПК-4-У8, ОПК-4-У9, ОПК-5-У1, ОПК-5-У2, ОПК-5-У3, ОПК-5-У4, ОПК-5-У5, ОПК-5-У6, ОПК-5-У7, ОПК-5-У8, ОПК-5-У9, ОПК-6-У1, ОПК-6-У2, ОПК-6-У3, ОПК-6-У4, ОПК-6-У5, ОПК-6-У6, ОПК-6-У7, ОПК-6-У8, ОПК-6-У9, ОПК-7-У1, ОПК-7-У2, ОПК-7-У3, ОПК-7-У4, ОПК-7-У5, ОПК-7-У6, ОПК-7-У7, ОПК-7-У8, ОПК-7-У9
----	-----------------------	----	--	--	--	--	---

Аналитический этап

3.	Аналитический этап	70					УК-1-В1, УК-1-В2, УК-1-В3, УК-1-В4, УК-1-В5, УК-1-В6, УК-1-В7, УК-1-В8, УК-1-В9, УК-2-В1, УК-2-В2, УК-2-В3, УК-2-В4, УК-2-В5, УК-2-В6, УК-2-В7, УК-2-В8, УК-2-В9, УК-3-В1, УК-3-В2, УК-3-В3, УК-3-В4, УК-3-В5, УК-3-В6, УК-3-В7, УК-3-В8, УК-3-В9, УК-4-В1, УК-4-В2, УК-4-В3, УК-4-В4, УК-4-В5, УК-4-В6, УК-4-В7, УК-4-В8, УК-4-В9, УК-5-В1, УК-5-В2, УК-5-В3, УК-5-В4, УК-5-В5, УК-5-В6, УК-5-В7, УК-5-В8, УК-5-В9, УК-6-В1, УК-6-В2, УК-6-В3, УК-6-В4, УК-6-В5, УК-6-В6, УК-6-В7, УК-6-В8, УК-6-В9, УК-8-В1, УК-8-В2, УК-8-В3, УК-8-В4, УК-8-В5, УК-8-В6, УК-8-В7, УК-8-В8, УК-8-В9, ОПК-2-В1, ОПК-2-В2, ОПК-2-В3, ОПК-2-В4, ОПК-2-В5, ОПК-2-В6, ОПК-2-В7, ОПК-2-В8, ОПК-2-В9, ОПК-4-В1, ОПК-4-В2, ОПК-4-В3, ОПК-4-В4, ОПК-4-В5, ОПК-4-В6, ОПК-4-В7, ОПК-4-В8, ОПК-4-В9, ОПК-5-В1, ОПК-5-В2, ОПК-5-В3, ОПК-5-В4, ОПК-5-В5, ОПК-5-В6, ОПК-5-В7, ОПК-5-В8, ОПК-5-В9, ОПК-6-В1, ОПК-6-В2, ОПК-6-В3, ОПК-6-В4, ОПК-6-В5, ОПК-6-В6, ОПК-6-В7, ОПК-6-В8, ОПК-6-В9, ОПК-7-В1, ОПК-7-В2, ОПК-7-В3, ОПК-7-В4, ОПК-7-В5, ОПК-7-В6, ОПК-7-В7, ОПК-7-В8, ОПК-7-В9
----	--------------------	----	--	--	--	--	---

Отчетный этап

4.	Отчетный этап	70						УК-1-В1, УК-1-В2, УК-1-В3, УК-1-В4, УК-1-В5, УК-1-В6, УК-1-В7, УК-1-В8, УК-1-В9, УК-2-В1, УК-2-В2, УК-2-В3, УК-2-В4, УК-2-В5, УК-2-В6, УК-2-В7, УК-2-В8, УК-2-В9, УК-3-В1, УК-3-В2, УК-3-В3, УК-3-В4, УК-3-В5, УК-3-В6, УК-3-В7, УК-3-В8, УК-3-В9, УК-4-В1, УК-4-В2, УК-4-В3, УК-4-В4, УК-4-В5, УК-4-В6, УК-4-В7, УК-4-В8, УК-4-В9, УК-5-В1, УК-5-В2, УК-5-В3, УК-5-В4, УК-5-В5, УК-5-В6, УК-5-В7, УК-5-В8, УК-5-В9, УК-6-В1, УК-6-В2, УК-6-В3, УК-6-В4, УК-6-В5, УК-6-В6, УК-6-В7, УК-6-В8, УК-6-В9, УК-8-В1, УК-8-В2, УК-8-В3, УК-8-В4, УК-8-В5, УК-8-В6, УК-8-В7, УК-8-В8, УК-8-В9, ОПК-2-В1, ОПК-2-В2, ОПК-2-В3, ОПК-2-В4, ОПК-2-В5, ОПК-2-В6, ОПК-2-В7, ОПК-2-В8, ОПК-2-В9, ОПК-4-В1, ОПК-4-В2, ОПК-4-В3, ОПК-4-В4, ОПК-4-В5, ОПК-4-В6, ОПК-4-В7, ОПК-4-В8, ОПК-4-В9, ОПК-5-В1, ОПК-5-В2, ОПК-5-В3, ОПК-5-В4, ОПК-5-В5, ОПК-5-В6, ОПК-5-В7, ОПК-5-В8, ОПК-5-В9, ОПК-6-В1, ОПК-6-В2, ОПК-6-В3, ОПК-6-В4, ОПК-6-В5, ОПК-6-В6, ОПК-6-В7, ОПК-6-В8, ОПК-6-В9, ОПК-7-В1, ОПК-7-В2, ОПК-7-В3, ОПК-7-В4, ОПК-7-В5, ОПК-7-В6, ОПК-7-В7, ОПК-7-В8, ОПК-7-В9
----	---------------	----	--	--	--	--	--	---

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)

5.	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	50	2		1,7	0,3	48	
----	--	----	---	--	-----	-----	----	--

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

Тема 1. Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности

Краткая характеристика объекта практики.

Правовое обеспечение деятельности объекта практики (перечень основных нормативно-правовых актов, регулирующих его деятельности).

Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации.

Изучение организационной структуры, прав, обязанностей, правовых актов, регламентирующих деятельность объекта практики

Тема 2. Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;

2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;

3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику

4. Сбор информации об экономических показателях деятельности предприятия и их значении

Тема 3. Аналитический этап

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;

2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия, а также методах и стилях управления, используемых на предприятии;

3. Анализ экономической эффективности гостиничного предприятия, где проходила практика;

Тема 4. Отчетный этап

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.

Разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой деятельности на обследуемом объекте.

Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.

Составление и оформление отчетной документации по практике

Тема 5. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)

Ответ на вопросы 1-12 Приложения 3.

Предоставление оформленной документации по практике.

Защита отчета по практике.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения:

Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).

2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по производственной практике: организационно-управленческой практике

должен иметь следующую структуру:

Титул

Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в приобретении навыков организационно-управленческой деятельности предприятия, использование результатов анализа и синтеза информации в профессиональной деятельности и саморазвитии, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики

Основная часть:

Организационно-подготовительный этап

1. Краткая характеристика объекта практики.
2. Правовое обеспечение деятельности объекта практики (перечень основных нормативно-правовых актов, регулирующих его деятельности).
 - название предприятия, адрес, организационно-правовая форма предприятия, тип предприятия и профиль его деятельности, год создания, краткую историческую справку о предприятии;
3. Описание предоставляемых услуг, характеристика основных и дополнительных услуг; сегмент потребительской аудитории;
4. Организационная структура гостиничного предприятия,

Производственный этап

1. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику.
2. Изучение характеристик направленности работы подразделения (места прохождения практики).
3. Изучение особенностей корпоративной культуры предприятия: наличие/отсутствие корпоративной культуры на предприятии, где проходила практика, обосновывается её значение для развития предприятия
4. Изучение методов и стилей управления, используемых на предприятии

Аналитический этап

1. Изучение и анализ характера работ и услуг организации.
2. Изучение и анализ организационно-управленческих процессов и функций организации.
3. Изучение и анализ внешней и внутренней среды предприятия.
4. Изучение и анализ методов и стилей управления, используемых на предприятии. Выявляются преимущества и недостатки их использования на исследуемом предприятии
5. Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия и определение уровня его эффективности.

Отчетный этап

1. Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики.
2. Разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческих процессов на обследуемом объекте.
3. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе.
4. Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение

Список использованных источников

Приложения - факультативный компонент отчета (статистическая отчетность, финансовые и экономические показатели предприятия, схема организационно-управленческой структуры).

Требования по оформлению документов по практике (в Приложении файл «Отчет»).

6.1.2. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	УК-2-31	
21	УК-2-32	
22	УК-2-32	
23	УК-2-33	
24	УК-2-33	
25	УК-2-34	
26	УК-2-34	
27	УК-2-35	
28	УК-2-35	
29	УК-2-36	
30	УК-2-36	
31	УК-2-37	
32	УК-2-37	
33	УК-2-38	
34	УК-2-38	
35	УК-2-39	
36	УК-2-39	
37	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	УК-3-31	
39	УК-3-32	
40	УК-3-32	
41	УК-3-33	
42	УК-3-33	

43	УК-3-34	
44	УК-3-34	
45	УК-3-35	
46	УК-3-35	
47	УК-3-36	
48	УК-3-36	
49	УК-3-37	
50	УК-3-37	
51	УК-3-38	
52	УК-3-38	
53	УК-3-39	
54	УК-3-39	
55	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
56	УК-4-31	
57	УК-4-32	
58	УК-4-32	
59	УК-4-33	
60	УК-4-33	
61	УК-4-34	
62	УК-4-34	
63	УК-4-35	
64	УК-4-35	
65	УК-4-36	
66	УК-4-36	
67	УК-4-37	
68	УК-4-37	
69	УК-4-38	
70	УК-4-38	
71	УК-4-39	
72	УК-4-39	
73	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
74	УК-5-31	
75	УК-5-32	
76	УК-5-32	
77	УК-5-33	
78	УК-5-33	
79	УК-5-34	
80	УК-5-34	
81	УК-5-35	
82	УК-5-35	
83	УК-5-36	
84	УК-5-36	
85	УК-5-37	
86	УК-5-37	
87	УК-5-38	
88	УК-5-38	
89	УК-5-39	
90	УК-5-39	
91	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
92	УК-6-31	

93	УК-6-32	
94	УК-6-32	
95	УК-6-33	
96	УК-6-33	
97	УК-6-34	
98	УК-6-34	
99	УК-6-35	
100	УК-6-35	
101	УК-6-36	
102	УК-6-36	
103	УК-6-37	
104	УК-6-37	
105	УК-6-38	
106	УК-6-38	
107	УК-6-39	
108	УК-6-39	
109	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
110	УК-7-31	
111	УК-7-32	
112	УК-7-32	
113	УК-7-33	
114	УК-7-33	
115	УК-7-34	
116	УК-7-34	
117	УК-7-35	
118	УК-7-35	
119	УК-7-36	
120	УК-7-36	
121	УК-7-37	
122	УК-7-37	
123	УК-7-38	
124	УК-7-38	
125	УК-7-39	
126	УК-7-39	
127	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
128	УК-8-31	
129	УК-8-32	
130	УК-8-32	
131	УК-8-33	
132	УК-8-33	
133	УК-8-34	
134	УК-8-34	
135	УК-8-35	
136	УК-8-35	
137	УК-8-36	
138	УК-8-36	
139	УК-8-37	
140	УК-8-37	
141	УК-8-38	
142	УК-8-38	

143	УК-8-39	
144	УК-8-39	
145	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 9
146	ОПК-2-31	
147	ОПК-2-32	
148	ОПК-2-32	
149	ОПК-2-33	
150	ОПК-2-33	
151	ОПК-2-34	
152	ОПК-2-34	
153	ОПК-2-35	
154	ОПК-2-35	
155	ОПК-2-36	
156	ОПК-2-36	
157	ОПК-2-37	
158	ОПК-2-37	
159	ОПК-2-38	
160	ОПК-2-38	
161	ОПК-2-39	
162	ОПК-2-39	
163	ОПК-4-31	Приложение 3 задание 10
164	ОПК-4-31	
165	ОПК-4-32	
166	ОПК-4-32	
167	ОПК-4-33	
168	ОПК-4-33	
169	ОПК-4-34	
170	ОПК-4-34	
171	ОПК-4-35	
172	ОПК-4-35	
173	ОПК-4-36	
174	ОПК-4-36	
175	ОПК-4-37	
176	ОПК-4-37	
177	ОПК-4-38	
178	ОПК-4-38	
179	ОПК-4-39	
180	ОПК-4-39	
181	ОПК-5-31	Приложение 3 задание 11
182	ОПК-5-31	
183	ОПК-5-32	
184	ОПК-5-32	
185	ОПК-5-33	
186	ОПК-5-33	
187	ОПК-5-34	
188	ОПК-5-34	
189	ОПК-5-35	
190	ОПК-5-35	
191	ОПК-5-36	
192	ОПК-5-36	

193	ОПК-5-37	
194	ОПК-5-37	
195	ОПК-5-38	
196	ОПК-5-38	
197	ОПК-5-39	
198	ОПК-5-39	
199	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 12
200	ОПК-6-31	
201	ОПК-6-32	
202	ОПК-6-32	
203	ОПК-6-33	
204	ОПК-6-33	
205	ОПК-6-34	
206	ОПК-6-34	
207	ОПК-6-35	
208	ОПК-6-35	
209	ОПК-6-36	
210	ОПК-6-36	
211	ОПК-6-37	
212	ОПК-6-37	
213	ОПК-6-38	
214	ОПК-6-38	
215	ОПК-6-39	
216	ОПК-6-39	
217	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 13
218	ОПК-7-31	
219	ОПК-7-32	
220	ОПК-7-32	
221	ОПК-7-33	
222	ОПК-7-33	
223	ОПК-7-34	
224	ОПК-7-34	
225	ОПК-7-35	
226	ОПК-7-35	
227	ОПК-7-36	
228	ОПК-7-36	
229	ОПК-7-37	
230	ОПК-7-37	
231	ОПК-7-38	
232	ОПК-7-38	
233	ОПК-7-39	
234	ОПК-7-39	

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений.

№	Код результата обучения	Задания
235	УК-1-У1	Приложение 3 задание 14
236	УК-1-У1	
237	УК-1-У2	
238	УК-1-У2	
239	УК-1-У3	

240	УК-1-У3	
241	УК-1-У4	
242	УК-1-У4	
243	УК-1-У5	
244	УК-1-У5	
245	УК-1-У6	
246	УК-1-У6	
247	УК-1-У7	
248	УК-1-У7	
249	УК-1-У8	
250	УК-1-У8	
251	УК-1-У9	
252	УК-1-У9	
253	УК-2-У1	Приложение 3 задание 15
254	УК-2-У1	
255	УК-2-У2	
256	УК-2-У2	
257	УК-2-У3	
258	УК-2-У3	
259	УК-2-У4	
260	УК-2-У4	
261	УК-2-У5	
262	УК-2-У5	
263	УК-2-У6	
264	УК-2-У6	
265	УК-2-У7	
266	УК-2-У7	
267	УК-2-У8	
268	УК-2-У8	
269	УК-2-У9	
270	УК-2-У9	
271	УК-3-У1	Приложение 3 задание 16
272	УК-3-У1	
273	УК-3-У2	
274	УК-3-У2	
275	УК-3-У3	
276	УК-3-У3	
277	УК-3-У4	
278	УК-3-У4	
279	УК-3-У5	
280	УК-3-У5	
281	УК-3-У6	
282	УК-3-У6	
283	УК-3-У7	
284	УК-3-У7	
285	УК-3-У8	
286	УК-3-У8	
287	УК-3-У9	
288	УК-3-У9	
289	УК-4-У1	Приложение 3 задание 17

290	УК-4-У1	
291	УК-4-У2	
292	УК-4-У2	
293	УК-4-У3	
294	УК-4-У3	
295	УК-4-У4	
296	УК-4-У4	
297	УК-4-У5	
298	УК-4-У5	
299	УК-4-У6	
300	УК-4-У6	
301	УК-4-У7	
302	УК-4-У7	
303	УК-4-У8	
304	УК-4-У8	
305	УК-4-У9	
306	УК-4-У9	
307	УК-5-У1	Приложение 3 задание 18
308	УК-5-У1	
309	УК-5-У2	
310	УК-5-У2	
311	УК-5-У3	
312	УК-5-У3	
313	УК-5-У4	
314	УК-5-У4	
315	УК-5-У5	
316	УК-5-У5	
317	УК-5-У6	
318	УК-5-У6	
319	УК-5-У7	
320	УК-5-У7	
321	УК-5-У8	
322	УК-5-У8	
323	УК-5-У9	
324	УК-5-У9	
325	УК-6-У1	Приложение 3 задание 19
326	УК-6-У1	
327	УК-6-У2	
328	УК-6-У2	
329	УК-6-У3	
330	УК-6-У3	
331	УК-6-У4	
332	УК-6-У4	
333	УК-6-У5	
334	УК-6-У5	
335	УК-6-У6	
336	УК-6-У6	
337	УК-6-У7	
338	УК-6-У7	
339	УК-6-У8	

340	УК-6-У8	
341	УК-6-У9	
342	УК-6-У9	
343	УК-7-У1	Приложение 3 задание 20
344	УК-7-У1	
345	УК-7-У2	
346	УК-7-У2	
347	УК-7-У3	
348	УК-7-У3	
349	УК-7-У4	
350	УК-7-У4	
351	УК-7-У5	
352	УК-7-У5	
353	УК-7-У6	
354	УК-7-У6	
355	УК-7-У7	
356	УК-7-У7	
357	УК-7-У8	
358	УК-7-У8	
359	УК-7-У9	
360	УК-7-У9	
361	УК-8-У1	Приложение 3 задание 21
362	УК-8-У1	
363	УК-8-У2	
364	УК-8-У2	
365	УК-8-У3	
366	УК-8-У3	
367	УК-8-У4	
368	УК-8-У4	
369	УК-8-У5	
370	УК-8-У5	
371	УК-8-У6	
372	УК-8-У6	
373	УК-8-У7	
374	УК-8-У7	
375	УК-8-У8	
376	УК-8-У8	
377	УК-8-У9	
378	УК-8-У9	
379	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 22
380	ОПК-2-У1	
381	ОПК-2-У2	
382	ОПК-2-У2	
383	ОПК-2-У3	
384	ОПК-2-У3	
385	ОПК-2-У4	
386	ОПК-2-У4	
387	ОПК-2-У5	
388	ОПК-2-У5	
389	ОПК-2-У6	

390	ОПК-2-У6	
391	ОПК-2-У7	
392	ОПК-2-У7	
393	ОПК-2-У8	
394	ОПК-2-У8	
395	ОПК-2-У9	
396	ОПК-2-У9	
397	ОПК-4-У1	Приложение 3 задание 23
398	ОПК-4-У1	
399	ОПК-4-У2	
400	ОПК-4-У2	
401	ОПК-4-У3	
402	ОПК-4-У3	
403	ОПК-4-У4	
404	ОПК-4-У4	
405	ОПК-4-У5	
406	ОПК-4-У5	
407	ОПК-4-У6	
408	ОПК-4-У6	
409	ОПК-4-У7	
410	ОПК-4-У7	
411	ОПК-4-У8	
412	ОПК-4-У8	
413	ОПК-4-У9	
414	ОПК-4-У9	
415	ОПК-5-У1	Приложение 3 задание 24
416	ОПК-5-У1	
417	ОПК-5-У2	
418	ОПК-5-У2	
419	ОПК-5-У3	
420	ОПК-5-У3	
421	ОПК-5-У4	
422	ОПК-5-У4	
423	ОПК-5-У5	
424	ОПК-5-У5	
425	ОПК-5-У6	
426	ОПК-5-У6	
427	ОПК-5-У7	
428	ОПК-5-У7	
429	ОПК-5-У8	
430	ОПК-5-У8	
431	ОПК-5-У9	
432	ОПК-5-У9	
433	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 25
434	ОПК-6-У1	
435	ОПК-6-У2	
436	ОПК-6-У2	
437	ОПК-6-У3	
438	ОПК-6-У3	
439	ОПК-6-У4	

440	ОПК-6-У4	
441	ОПК-6-У5	
442	ОПК-6-У5	
443	ОПК-6-У6	
444	ОПК-6-У6	
445	ОПК-6-У7	
446	ОПК-6-У7	
447	ОПК-6-У8	
448	ОПК-6-У8	
449	ОПК-6-У9	
450	ОПК-6-У9	
451	ОПК-7-У1	Приложение 3 задание 26
452	ОПК-7-У1	
453	ОПК-7-У2	
454	ОПК-7-У2	
455	ОПК-7-У3	
456	ОПК-7-У3	
457	ОПК-7-У4	
458	ОПК-7-У4	
459	ОПК-7-У5	
460	ОПК-7-У5	
461	ОПК-7-У6	
462	ОПК-7-У6	
463	ОПК-7-У7	
464	ОПК-7-У7	
465	ОПК-7-У8	
466	ОПК-7-У8	
467	ОПК-7-У9	
468	ОПК-7-У9	

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
469	УК-1-В1	Приложение 3 задание 27
470	УК-1-В1	
471	УК-1-В2	
472	УК-1-В2	
473	УК-1-В3	
474	УК-1-В3	
475	УК-1-В4	
476	УК-1-В4	
477	УК-1-В5	
478	УК-1-В5	
479	УК-1-В6	
480	УК-1-В6	
481	УК-1-В7	
482	УК-1-В7	
483	УК-1-В8	
484	УК-1-В8	
485	УК-1-В9	
486	УК-1-В9	

487	УК-2-В1	Приложение 3 задание 28
488	УК-2-В1	
489	УК-2-В2	
490	УК-2-В2	
491	УК-2-В3	
492	УК-2-В3	
493	УК-2-В4	
494	УК-2-В4	
495	УК-2-В5	
496	УК-2-В5	
497	УК-2-В6	
498	УК-2-В6	
499	УК-2-В7	
500	УК-2-В7	
501	УК-2-В8	
502	УК-2-В8	
503	УК-2-В9	
504	УК-2-В9	
505	УК-3-В1	Приложение 3 задание 29
506	УК-3-В1	
507	УК-3-В2	
508	УК-3-В2	
509	УК-3-В3	
510	УК-3-В3	
511	УК-3-В4	
512	УК-3-В4	
513	УК-3-В5	
514	УК-3-В5	
515	УК-3-В6	
516	УК-3-В6	
517	УК-3-В7	
518	УК-3-В7	
519	УК-3-В8	
520	УК-3-В8	
521	УК-3-В9	
522	УК-3-В9	
523	УК-4-В1	Приложение 3 задание 30
524	УК-4-В1	
525	УК-4-В2	
526	УК-4-В2	
527	УК-4-В3	
528	УК-4-В3	
529	УК-4-В4	
530	УК-4-В4	
531	УК-4-В5	
532	УК-4-В5	
533	УК-4-В6	
534	УК-4-В6	
535	УК-4-В7	
536	УК-4-В7	

537	УК-4-B8	
538	УК-4-B8	
539	УК-4-B9	
540	УК-4-B9	
541	УК-5-B1	Приложение 3 задание 31
542	УК-5-B1	
543	УК-5-B2	
544	УК-5-B2	
545	УК-5-B3	
546	УК-5-B3	
547	УК-5-B4	
548	УК-5-B4	
549	УК-5-B5	
550	УК-5-B5	
551	УК-5-B6	
552	УК-5-B6	
553	УК-5-B7	
554	УК-5-B7	
555	УК-5-B8	
556	УК-5-B8	
557	УК-5-B9	
558	УК-5-B9	
559	УК-6-B1	Приложение 3 задание 32
560	УК-6-B1	
561	УК-6-B2	
562	УК-6-B2	
563	УК-6-B3	
564	УК-6-B3	
565	УК-6-B4	
566	УК-6-B4	
567	УК-6-B5	
568	УК-6-B5	
569	УК-6-B6	
570	УК-6-B6	
571	УК-6-B7	
572	УК-6-B7	
573	УК-6-B8	
574	УК-6-B8	
575	УК-6-B9	
576	УК-6-B9	
577	УК-7-B1	Приложение 3 задание 33
578	УК-7-B1	
579	УК-7-B2	
580	УК-7-B2	
581	УК-7-B3	
582	УК-7-B3	
583	УК-7-B4	
584	УК-7-B4	
585	УК-7-B5	
586	УК-7-B5	

587	УК-7-B6	
588	УК-7-B6	
589	УК-7-B7	
590	УК-7-B7	
591	УК-7-B8	
592	УК-7-B8	
593	УК-7-B9	
594	УК-7-B9	
595	УК-8-B1	Приложение 3 задание 34
596	УК-8-B1	
597	УК-8-B2	
598	УК-8-B2	
599	УК-8-B3	
600	УК-8-B3	
601	УК-8-B4	
602	УК-8-B4	
603	УК-8-B5	
604	УК-8-B5	
605	УК-8-B6	
606	УК-8-B6	
607	УК-8-B7	
608	УК-8-B7	
609	УК-8-B8	
610	УК-8-B8	
611	УК-8-B9	
612	УК-8-B9	
613	ОПК-2-B1	Приложение 3 задание 35
614	ОПК-2-B1	
615	ОПК-2-B2	
616	ОПК-2-B2	
617	ОПК-2-B3	
618	ОПК-2-B3	
619	ОПК-2-B4	
620	ОПК-2-B4	
621	ОПК-2-B5	
622	ОПК-2-B5	
623	ОПК-2-B6	
624	ОПК-2-B6	
625	ОПК-2-B7	
626	ОПК-2-B7	
627	ОПК-2-B8	
628	ОПК-2-B8	
629	ОПК-2-B9	
630	ОПК-2-B9	
631	ОПК-4-B1	Приложение 3 задание 36
632	ОПК-4-B1	
633	ОПК-4-B2	
634	ОПК-4-B2	
635	ОПК-4-B3	
636	ОПК-4-B3	

637	ОПК-4-В4	
638	ОПК-4-В4	
639	ОПК-4-В5	
640	ОПК-4-В5	
641	ОПК-4-В6	
642	ОПК-4-В6	
643	ОПК-4-В7	
644	ОПК-4-В7	
645	ОПК-4-В8	
646	ОПК-4-В8	
647	ОПК-4-В9	
648	ОПК-4-В9	
649	ОПК-5-В1	Приложение 3 задание 37
650	ОПК-5-В1	
651	ОПК-5-В2	
652	ОПК-5-В2	
653	ОПК-5-В3	
654	ОПК-5-В3	
655	ОПК-5-В4	
656	ОПК-5-В4	
657	ОПК-5-В5	
658	ОПК-5-В5	
659	ОПК-5-В6	
660	ОПК-5-В6	
661	ОПК-5-В7	
662	ОПК-5-В7	
663	ОПК-5-В8	
664	ОПК-5-В8	
665	ОПК-5-В9	
666	ОПК-5-В9	
667	ОПК-6-В1	Приложение 3 задание 38
668	ОПК-6-В1	
669	ОПК-6-В2	
670	ОПК-6-В2	
671	ОПК-6-В3	
672	ОПК-6-В3	
673	ОПК-6-В4	
674	ОПК-6-В4	
675	ОПК-6-В5	
676	ОПК-6-В5	
677	ОПК-6-В6	
678	ОПК-6-В6	
679	ОПК-6-В7	
680	ОПК-6-В7	
681	ОПК-6-В8	
682	ОПК-6-В8	
683	ОПК-6-В9	
684	ОПК-6-В9	
685	ОПК-7-В1	Приложение 3 задание 39
686	ОПК-7-В1	

687	ОПК-7-B2	
688	ОПК-7-B2	
689	ОПК-7-B3	
690	ОПК-7-B3	
691	ОПК-7-B4	
692	ОПК-7-B4	
693	ОПК-7-B5	
694	ОПК-7-B5	
695	ОПК-7-B6	
696	ОПК-7-B6	
697	ОПК-7-B7	
698	ОПК-7-B7	
699	ОПК-7-B8	
700	ОПК-7-B8	
701	ОПК-7-B9	
702	ОПК-7-B9	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля:

Учебным планом по производственной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики).

Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета).

При выставлении оценки за практику применяются критерии, описанные в Приложении 4.

2. Оценка знаний, умений, навыков (владений) осуществляется по шкале оценивания: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка заносится в ведомость и зачетную книжку студента.

7.2. ФОС для текущего контроля:

№	Код результата обучения	ФОС текущего контроля
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	
6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	

13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-1-У1	Приложение 3 задание 14
20	УК-1-У1	
21	УК-1-У2	
22	УК-1-У2	
23	УК-1-У3	
24	УК-1-У3	
25	УК-1-У4	
26	УК-1-У4	
27	УК-1-У5	
28	УК-1-У5	
29	УК-1-У6	
30	УК-1-У6	
31	УК-1-У7	
32	УК-1-У7	
33	УК-1-У8	
34	УК-1-У8	
35	УК-1-У9	
36	УК-1-У9	
37	УК-1-В1	Приложение 3 задание 27
38	УК-1-В1	
39	УК-1-В2	
40	УК-1-В2	
41	УК-1-В3	
42	УК-1-В3	
43	УК-1-В4	
44	УК-1-В4	
45	УК-1-В5	
46	УК-1-В5	
47	УК-1-В6	
48	УК-1-В6	
49	УК-1-В7	
50	УК-1-В7	
51	УК-1-В8	
52	УК-1-В8	
53	УК-1-В9	
54	УК-1-В9	
55	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
56	УК-2-31	
57	УК-2-32	
58	УК-2-32	
59	УК-2-33	
60	УК-2-33	
61	УК-2-34	
62	УК-2-34	

63	УК-2-35	
64	УК-2-35	
65	УК-2-36	
66	УК-2-36	
67	УК-2-37	
68	УК-2-37	
69	УК-2-38	
70	УК-2-38	
71	УК-2-39	
72	УК-2-39	
73	УК-2-У1	Приложение 3 задание 15
74	УК-2-У1	
75	УК-2-У2	
76	УК-2-У2	
77	УК-2-У3	
78	УК-2-У3	
79	УК-2-У4	
80	УК-2-У4	
81	УК-2-У5	
82	УК-2-У5	
83	УК-2-У6	
84	УК-2-У6	
85	УК-2-У7	
86	УК-2-У7	
87	УК-2-У8	
88	УК-2-У8	
89	УК-2-У9	
90	УК-2-У9	
91	УК-2-В1	Приложение 3 задание 28
92	УК-2-В1	
93	УК-2-В2	
94	УК-2-В2	
95	УК-2-В3	
96	УК-2-В3	
97	УК-2-В4	
98	УК-2-В4	
99	УК-2-В5	
100	УК-2-В5	
101	УК-2-В6	
102	УК-2-В6	
103	УК-2-В7	
104	УК-2-В7	
105	УК-2-В8	
106	УК-2-В8	
107	УК-2-В9	
108	УК-2-В9	
109	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
110	УК-3-31	
111	УК-3-32	
112	УК-3-32	

113	УК-3-33	
114	УК-3-33	
115	УК-3-34	
116	УК-3-34	
117	УК-3-35	
118	УК-3-35	
119	УК-3-36	
120	УК-3-36	
121	УК-3-37	
122	УК-3-37	
123	УК-3-38	
124	УК-3-38	
125	УК-3-39	
126	УК-3-39	
127	УК-3-У1	Приложение 3 задание 16
128	УК-3-У1	
129	УК-3-У2	
130	УК-3-У2	
131	УК-3-У3	
132	УК-3-У3	
133	УК-3-У4	
134	УК-3-У4	
135	УК-3-У5	
136	УК-3-У5	
137	УК-3-У6	
138	УК-3-У6	
139	УК-3-У7	
140	УК-3-У7	
141	УК-3-У8	
142	УК-3-У8	
143	УК-3-У9	
144	УК-3-У9	
145	УК-3-В1	Приложение 3 задание 29
146	УК-3-В1	
147	УК-3-В2	
148	УК-3-В2	
149	УК-3-В3	
150	УК-3-В3	
151	УК-3-В4	
152	УК-3-В4	
153	УК-3-В5	
154	УК-3-В5	
155	УК-3-В6	
156	УК-3-В6	
157	УК-3-В7	
158	УК-3-В7	
159	УК-3-В8	
160	УК-3-В8	
161	УК-3-В9	
162	УК-3-В9	

163	УК-4-31	Приложение 3 задание 4
164	УК-4-31	
165	УК-4-32	
166	УК-4-32	
167	УК-4-33	
168	УК-4-33	
169	УК-4-34	
170	УК-4-34	
171	УК-4-35	
172	УК-4-35	
173	УК-4-36	
174	УК-4-36	
175	УК-4-37	
176	УК-4-37	
177	УК-4-38	
178	УК-4-38	
179	УК-4-39	
180	УК-4-39	
181	УК-4-У1	Приложение 3 задание 17
182	УК-4-У1	
183	УК-4-У2	
184	УК-4-У2	
185	УК-4-У3	
186	УК-4-У3	
187	УК-4-У4	
188	УК-4-У4	
189	УК-4-У5	
190	УК-4-У5	
191	УК-4-У6	
192	УК-4-У6	
193	УК-4-У7	
194	УК-4-У7	
195	УК-4-У8	
196	УК-4-У8	
197	УК-4-У9	
198	УК-4-У9	
199	УК-4-В1	Приложение 3 задание 30
200	УК-4-В1	
201	УК-4-В2	
202	УК-4-В2	
203	УК-4-В3	
204	УК-4-В3	
205	УК-4-В4	
206	УК-4-В4	
207	УК-4-В5	
208	УК-4-В5	
209	УК-4-В6	
210	УК-4-В6	
211	УК-4-В7	
212	УК-4-В7	

213	УК-4-B8	
214	УК-4-B8	
215	УК-4-B9	
216	УК-4-B9	
217	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
218	УК-5-31	
219	УК-5-32	
220	УК-5-32	
221	УК-5-33	
222	УК-5-33	
223	УК-5-34	
224	УК-5-34	
225	УК-5-35	
226	УК-5-35	
227	УК-5-36	
228	УК-5-36	
229	УК-5-37	
230	УК-5-37	
231	УК-5-38	
232	УК-5-38	
233	УК-5-39	
234	УК-5-39	
235	УК-5-Y1	Приложение 3 задание 18
236	УК-5-Y1	
237	УК-5-Y2	
238	УК-5-Y2	
239	УК-5-Y3	
240	УК-5-Y3	
241	УК-5-Y4	
242	УК-5-Y4	
243	УК-5-Y5	
244	УК-5-Y5	
245	УК-5-Y6	
246	УК-5-Y6	
247	УК-5-Y7	
248	УК-5-Y7	
249	УК-5-Y8	
250	УК-5-Y8	
251	УК-5-Y9	
252	УК-5-Y9	
253	УК-5-B1	Приложение 3 задание 31
254	УК-5-B1	
255	УК-5-B2	
256	УК-5-B2	
257	УК-5-B3	
258	УК-5-B3	
259	УК-5-B4	
260	УК-5-B4	
261	УК-5-B5	
262	УК-5-B5	

263	УК-5-B6	
264	УК-5-B6	
265	УК-5-B7	
266	УК-5-B7	
267	УК-5-B8	
268	УК-5-B8	
269	УК-5-B9	
270	УК-5-B9	
271	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
272	УК-6-31	
273	УК-6-32	
274	УК-6-32	
275	УК-6-33	
276	УК-6-33	
277	УК-6-34	
278	УК-6-34	
279	УК-6-35	
280	УК-6-35	
281	УК-6-36	
282	УК-6-36	
283	УК-6-37	
284	УК-6-37	
285	УК-6-38	
286	УК-6-38	
287	УК-6-39	
288	УК-6-39	
289	УК-6-У1	Приложение 3 задание 19
290	УК-6-У1	
291	УК-6-У2	
292	УК-6-У2	
293	УК-6-У3	
294	УК-6-У3	
295	УК-6-У4	
296	УК-6-У4	
297	УК-6-У5	
298	УК-6-У5	
299	УК-6-У6	
300	УК-6-У6	
301	УК-6-У7	
302	УК-6-У7	
303	УК-6-У8	
304	УК-6-У8	
305	УК-6-У9	
306	УК-6-У9	
307	УК-6-B1	Приложение 3 задание 32
308	УК-6-B1	
309	УК-6-B2	
310	УК-6-B2	
311	УК-6-B3	
312	УК-6-B3	

313	УК-6-B4	
314	УК-6-B4	
315	УК-6-B5	
316	УК-6-B5	
317	УК-6-B6	
318	УК-6-B6	
319	УК-6-B7	
320	УК-6-B7	
321	УК-6-B8	
322	УК-6-B8	
323	УК-6-B9	
324	УК-6-B9	
325	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
326	УК-7-31	
327	УК-7-32	
328	УК-7-32	
329	УК-7-33	
330	УК-7-33	
331	УК-7-34	
332	УК-7-34	
333	УК-7-35	
334	УК-7-35	
335	УК-7-36	
336	УК-7-36	
337	УК-7-37	
338	УК-7-37	
339	УК-7-38	
340	УК-7-38	
341	УК-7-39	
342	УК-7-39	
343	УК-7-У1	Приложение 3 задание 20
344	УК-7-У1	
345	УК-7-У2	
346	УК-7-У2	
347	УК-7-У3	
348	УК-7-У3	
349	УК-7-У4	
350	УК-7-У4	
351	УК-7-У5	
352	УК-7-У5	
353	УК-7-У6	
354	УК-7-У6	
355	УК-7-У7	
356	УК-7-У7	
357	УК-7-У8	
358	УК-7-У8	
359	УК-7-У9	
360	УК-7-У9	
361	УК-7-B1	Приложение 3 задание 33
362	УК-7-B1	

363	УК-7-B2	
364	УК-7-B2	
365	УК-7-B3	
366	УК-7-B3	
367	УК-7-B4	
368	УК-7-B4	
369	УК-7-B5	
370	УК-7-B5	
371	УК-7-B6	
372	УК-7-B6	
373	УК-7-B7	
374	УК-7-B7	
375	УК-7-B8	
376	УК-7-B8	
377	УК-7-B9	
378	УК-7-B9	
379	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
380	УК-8-31	
381	УК-8-32	
382	УК-8-32	
383	УК-8-33	
384	УК-8-33	
385	УК-8-34	
386	УК-8-34	
387	УК-8-35	
388	УК-8-35	
389	УК-8-36	
390	УК-8-36	
391	УК-8-37	
392	УК-8-37	
393	УК-8-38	
394	УК-8-38	
395	УК-8-39	
396	УК-8-39	
397	УК-8-У1	Приложение 3 задание 21
398	УК-8-У1	
399	УК-8-У2	
400	УК-8-У2	
401	УК-8-У3	
402	УК-8-У3	
403	УК-8-У4	
404	УК-8-У4	
405	УК-8-У5	
406	УК-8-У5	
407	УК-8-У6	
408	УК-8-У6	
409	УК-8-У7	
410	УК-8-У7	
411	УК-8-У8	
412	УК-8-У8	

413	УК-8-У9	
414	УК-8-У9	
415	УК-8-В1	Приложение 3 задание 34
416	УК-8-В1	
417	УК-8-В2	
418	УК-8-В2	
419	УК-8-В3	
420	УК-8-В3	
421	УК-8-В4	
422	УК-8-В4	
423	УК-8-В5	
424	УК-8-В5	
425	УК-8-В6	
426	УК-8-В6	
427	УК-8-В7	
428	УК-8-В7	
429	УК-8-В8	
430	УК-8-В8	
431	УК-8-В9	
432	УК-8-В9	
433	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 9
434	ОПК-2-31	
435	ОПК-2-32	
436	ОПК-2-32	
437	ОПК-2-33	
438	ОПК-2-33	
439	ОПК-2-34	
440	ОПК-2-34	
441	ОПК-2-35	
442	ОПК-2-35	
443	ОПК-2-36	
444	ОПК-2-36	
445	ОПК-2-37	
446	ОПК-2-37	
447	ОПК-2-38	
448	ОПК-2-38	
449	ОПК-2-39	
450	ОПК-2-39	
451	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 22
452	ОПК-2-У1	
453	ОПК-2-У2	
454	ОПК-2-У2	
455	ОПК-2-У3	
456	ОПК-2-У3	
457	ОПК-2-У4	
458	ОПК-2-У4	
459	ОПК-2-У5	
460	ОПК-2-У5	
461	ОПК-2-У6	
462	ОПК-2-У6	

463	ОПК-2-У7	
464	ОПК-2-У7	
465	ОПК-2-У8	
466	ОПК-2-У8	
467	ОПК-2-У9	
468	ОПК-2-У9	
469	ОПК-2-В1	Приложение 3 задание 35
470	ОПК-2-В1	
471	ОПК-2-В2	
472	ОПК-2-В2	
473	ОПК-2-В3	
474	ОПК-2-В3	
475	ОПК-2-В4	
476	ОПК-2-В4	
477	ОПК-2-В5	
478	ОПК-2-В5	
479	ОПК-2-В6	
480	ОПК-2-В6	
481	ОПК-2-В7	
482	ОПК-2-В7	
483	ОПК-2-В8	
484	ОПК-2-В8	
485	ОПК-2-В9	
486	ОПК-2-В9	
487	ОПК-4-31	Приложение 3 задание 10
488	ОПК-4-31	
489	ОПК-4-32	
490	ОПК-4-32	
491	ОПК-4-33	
492	ОПК-4-33	
493	ОПК-4-34	
494	ОПК-4-34	
495	ОПК-4-35	
496	ОПК-4-35	
497	ОПК-4-36	
498	ОПК-4-36	
499	ОПК-4-37	
500	ОПК-4-37	
501	ОПК-4-38	
502	ОПК-4-38	
503	ОПК-4-39	
504	ОПК-4-39	
505	ОПК-4-У1	Приложение 3 задание 23
506	ОПК-4-У1	
507	ОПК-4-У2	
508	ОПК-4-У2	
509	ОПК-4-У3	
510	ОПК-4-У3	
511	ОПК-4-У4	
512	ОПК-4-У4	

513	ОПК-4-У5	
514	ОПК-4-У5	
515	ОПК-4-У6	
516	ОПК-4-У6	
517	ОПК-4-У7	
518	ОПК-4-У7	
519	ОПК-4-У8	
520	ОПК-4-У8	
521	ОПК-4-У9	
522	ОПК-4-У9	
523	ОПК-4-В1	Приложение 3 задание 36
524	ОПК-4-В1	
525	ОПК-4-В2	
526	ОПК-4-В2	
527	ОПК-4-В3	
528	ОПК-4-В3	
529	ОПК-4-В4	
530	ОПК-4-В4	
531	ОПК-4-В5	
532	ОПК-4-В5	
533	ОПК-4-В6	
534	ОПК-4-В6	
535	ОПК-4-В7	
536	ОПК-4-В7	
537	ОПК-4-В8	
538	ОПК-4-В8	
539	ОПК-4-В9	
540	ОПК-4-В9	
541	ОПК-5-31	Приложение 3 задание 11
542	ОПК-5-31	
543	ОПК-5-32	
544	ОПК-5-32	
545	ОПК-5-33	
546	ОПК-5-33	
547	ОПК-5-34	
548	ОПК-5-34	
549	ОПК-5-35	
550	ОПК-5-35	
551	ОПК-5-36	
552	ОПК-5-36	
553	ОПК-5-37	
554	ОПК-5-37	
555	ОПК-5-38	
556	ОПК-5-38	
557	ОПК-5-39	
558	ОПК-5-39	
559	ОПК-5-У1	Приложение 3 задание 24
560	ОПК-5-У1	
561	ОПК-5-У2	
562	ОПК-5-У2	

563	ОПК-5-У3	
564	ОПК-5-У3	
565	ОПК-5-У4	
566	ОПК-5-У4	
567	ОПК-5-У5	
568	ОПК-5-У5	
569	ОПК-5-У6	
570	ОПК-5-У6	
571	ОПК-5-У7	
572	ОПК-5-У7	
573	ОПК-5-У8	
574	ОПК-5-У8	
575	ОПК-5-У9	
576	ОПК-5-У9	
577	ОПК-5-В1	Приложение 3 задание 37
578	ОПК-5-В1	
579	ОПК-5-В2	
580	ОПК-5-В2	
581	ОПК-5-В3	
582	ОПК-5-В3	
583	ОПК-5-В4	
584	ОПК-5-В4	
585	ОПК-5-В5	
586	ОПК-5-В5	
587	ОПК-5-В6	
588	ОПК-5-В6	
589	ОПК-5-В7	
590	ОПК-5-В7	
591	ОПК-5-В8	
592	ОПК-5-В8	
593	ОПК-5-В9	
594	ОПК-5-В9	
595	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 12
596	ОПК-6-31	
597	ОПК-6-32	
598	ОПК-6-32	
599	ОПК-6-33	
600	ОПК-6-33	
601	ОПК-6-34	
602	ОПК-6-34	
603	ОПК-6-35	
604	ОПК-6-35	
605	ОПК-6-36	
606	ОПК-6-36	
607	ОПК-6-37	
608	ОПК-6-37	
609	ОПК-6-38	
610	ОПК-6-38	
611	ОПК-6-39	
612	ОПК-6-39	

613	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 25
614	ОПК-6-У1	
615	ОПК-6-У2	
616	ОПК-6-У2	
617	ОПК-6-У3	
618	ОПК-6-У3	
619	ОПК-6-У4	
620	ОПК-6-У4	
621	ОПК-6-У5	
622	ОПК-6-У5	
623	ОПК-6-У6	
624	ОПК-6-У6	
625	ОПК-6-У7	
626	ОПК-6-У7	
627	ОПК-6-У8	
628	ОПК-6-У8	
629	ОПК-6-У9	
630	ОПК-6-У9	
631	ОПК-6-В1	Приложение 3 задание 38
632	ОПК-6-В1	
633	ОПК-6-В2	
634	ОПК-6-В2	
635	ОПК-6-В3	
636	ОПК-6-В3	
637	ОПК-6-В4	
638	ОПК-6-В4	
639	ОПК-6-В5	
640	ОПК-6-В5	
641	ОПК-6-В6	
642	ОПК-6-В6	
643	ОПК-6-В7	
644	ОПК-6-В7	
645	ОПК-6-В8	
646	ОПК-6-В8	
647	ОПК-6-В9	
648	ОПК-6-В9	
649	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 13
650	ОПК-7-31	
651	ОПК-7-32	
652	ОПК-7-32	
653	ОПК-7-33	
654	ОПК-7-33	
655	ОПК-7-34	
656	ОПК-7-34	
657	ОПК-7-35	
658	ОПК-7-35	
659	ОПК-7-36	
660	ОПК-7-36	
661	ОПК-7-37	
662	ОПК-7-37	

663	ОПК-7-38	
664	ОПК-7-38	
665	ОПК-7-39	
666	ОПК-7-39	
667	ОПК-7-У1	Приложение 3 задание 26
668	ОПК-7-У1	
669	ОПК-7-У2	
670	ОПК-7-У2	
671	ОПК-7-У3	
672	ОПК-7-У3	
673	ОПК-7-У4	
674	ОПК-7-У4	
675	ОПК-7-У5	
676	ОПК-7-У5	
677	ОПК-7-У6	
678	ОПК-7-У6	
679	ОПК-7-У7	
680	ОПК-7-У7	
681	ОПК-7-У8	
682	ОПК-7-У8	
683	ОПК-7-У9	
684	ОПК-7-У9	
685	ОПК-7-В1	Приложение 3 задание 39
686	ОПК-7-В1	
687	ОПК-7-В2	
688	ОПК-7-В2	
689	ОПК-7-В3	
690	ОПК-7-В3	
691	ОПК-7-В4	
692	ОПК-7-В4	
693	ОПК-7-В5	
694	ОПК-7-В5	
695	ОПК-7-В6	
696	ОПК-7-В6	
697	ОПК-7-В7	
698	ОПК-7-В7	
699	ОПК-7-В8	
700	ОПК-7-В8	
701	ОПК-7-В9	
702	ОПК-7-В9	

7.3 ФОС для промежуточной аттестации:

Задания для оценки знаний.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-31	Приложение 3 задание 1
2	УК-1-31	
3	УК-1-32	
4	УК-1-32	
5	УК-1-33	

6	УК-1-33	
7	УК-1-34	
8	УК-1-34	
9	УК-1-35	
10	УК-1-35	
11	УК-1-36	
12	УК-1-36	
13	УК-1-37	
14	УК-1-37	
15	УК-1-38	
16	УК-1-38	
17	УК-1-39	
18	УК-1-39	
19	УК-2-31	Приложение 3 задание 2
20	УК-2-31	
21	УК-2-32	
22	УК-2-32	
23	УК-2-33	
24	УК-2-33	
25	УК-2-34	
26	УК-2-34	
27	УК-2-35	
28	УК-2-35	
29	УК-2-36	
30	УК-2-36	
31	УК-2-37	
32	УК-2-37	
33	УК-2-38	
34	УК-2-38	
35	УК-2-39	
36	УК-2-39	
37	УК-3-31	Приложение 3 задание 3
38	УК-3-31	
39	УК-3-32	
40	УК-3-32	
41	УК-3-33	
42	УК-3-33	
43	УК-3-34	
44	УК-3-34	
45	УК-3-35	
46	УК-3-35	
47	УК-3-36	
48	УК-3-36	
49	УК-3-37	
50	УК-3-37	
51	УК-3-38	
52	УК-3-38	
53	УК-3-39	
54	УК-3-39	
55	УК-4-31	Приложение 3 задание 4

56	УК-4-31	
57	УК-4-32	
58	УК-4-32	
59	УК-4-33	
60	УК-4-33	
61	УК-4-34	
62	УК-4-34	
63	УК-4-35	
64	УК-4-35	
65	УК-4-36	
66	УК-4-36	
67	УК-4-37	
68	УК-4-37	
69	УК-4-38	
70	УК-4-38	
71	УК-4-39	
72	УК-4-39	
73	УК-5-31	Приложение 3 задание 5
74	УК-5-31	
75	УК-5-32	
76	УК-5-32	
77	УК-5-33	
78	УК-5-33	
79	УК-5-34	
80	УК-5-34	
81	УК-5-35	
82	УК-5-35	
83	УК-5-36	
84	УК-5-36	
85	УК-5-37	
86	УК-5-37	
87	УК-5-38	
88	УК-5-38	
89	УК-5-39	
90	УК-5-39	
91	УК-6-31	Приложение 3 задание 6
92	УК-6-31	
93	УК-6-32	
94	УК-6-32	
95	УК-6-33	
96	УК-6-33	
97	УК-6-34	
98	УК-6-34	
99	УК-6-35	
100	УК-6-35	
101	УК-6-36	
102	УК-6-36	
103	УК-6-37	
104	УК-6-37	
105	УК-6-38	

106	УК-6-38	
107	УК-6-39	
108	УК-6-39	
109	УК-7-31	Приложение 3 задание 7
110	УК-7-31	
111	УК-7-32	
112	УК-7-32	
113	УК-7-33	
114	УК-7-33	
115	УК-7-34	
116	УК-7-34	
117	УК-7-35	
118	УК-7-35	
119	УК-7-36	
120	УК-7-36	
121	УК-7-37	
122	УК-7-37	
123	УК-7-38	
124	УК-7-38	
125	УК-7-39	
126	УК-7-39	
127	УК-8-31	Приложение 3 задание 8
128	УК-8-31	
129	УК-8-32	
130	УК-8-32	
131	УК-8-33	
132	УК-8-33	
133	УК-8-34	
134	УК-8-34	
135	УК-8-35	
136	УК-8-35	
137	УК-8-36	
138	УК-8-36	
139	УК-8-37	
140	УК-8-37	
141	УК-8-38	
142	УК-8-38	
143	УК-8-39	
144	УК-8-39	
145	ОПК-2-31	Приложение 3 задание 9
146	ОПК-2-31	
147	ОПК-2-32	
148	ОПК-2-32	
149	ОПК-2-33	
150	ОПК-2-33	
151	ОПК-2-34	
152	ОПК-2-34	
153	ОПК-2-35	
154	ОПК-2-35	
155	ОПК-2-36	

156	ОПК-2-36	
157	ОПК-2-37	
158	ОПК-2-37	
159	ОПК-2-38	
160	ОПК-2-38	
161	ОПК-2-39	
162	ОПК-2-39	
163	ОПК-4-31	Приложение 3 задание 10
164	ОПК-4-31	
165	ОПК-4-32	
166	ОПК-4-32	
167	ОПК-4-33	
168	ОПК-4-33	
169	ОПК-4-34	
170	ОПК-4-34	
171	ОПК-4-35	
172	ОПК-4-35	
173	ОПК-4-36	
174	ОПК-4-36	
175	ОПК-4-37	
176	ОПК-4-37	
177	ОПК-4-38	
178	ОПК-4-38	
179	ОПК-4-39	
180	ОПК-4-39	
181	ОПК-5-31	Приложение 3 задание 11
182	ОПК-5-31	
183	ОПК-5-32	
184	ОПК-5-32	
185	ОПК-5-33	
186	ОПК-5-33	
187	ОПК-5-34	
188	ОПК-5-34	
189	ОПК-5-35	
190	ОПК-5-35	
191	ОПК-5-36	
192	ОПК-5-36	
193	ОПК-5-37	
194	ОПК-5-37	
195	ОПК-5-38	
196	ОПК-5-38	
197	ОПК-5-39	
198	ОПК-5-39	
199	ОПК-6-31	Приложение 3 задание 12
200	ОПК-6-31	
201	ОПК-6-32	
202	ОПК-6-32	
203	ОПК-6-33	
204	ОПК-6-33	
205	ОПК-6-34	

206	ОПК-6-34	
207	ОПК-6-35	
208	ОПК-6-35	
209	ОПК-6-36	
210	ОПК-6-36	
211	ОПК-6-37	
212	ОПК-6-37	
213	ОПК-6-38	
214	ОПК-6-38	
215	ОПК-6-39	
216	ОПК-6-39	
217	ОПК-7-31	Приложение 3 задание 13
218	ОПК-7-31	
219	ОПК-7-32	
220	ОПК-7-32	
221	ОПК-7-33	
222	ОПК-7-33	
223	ОПК-7-34	
224	ОПК-7-34	
225	ОПК-7-35	
226	ОПК-7-35	
227	ОПК-7-36	
228	ОПК-7-36	
229	ОПК-7-37	
230	ОПК-7-37	
231	ОПК-7-38	
232	ОПК-7-38	
233	ОПК-7-39	
234	ОПК-7-39	

Задания для оценки умений.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-У1	Приложение 3 задание 14
2	УК-1-У1	
3	УК-1-У2	
4	УК-1-У2	
5	УК-1-У3	
6	УК-1-У3	
7	УК-1-У4	
8	УК-1-У4	
9	УК-1-У5	
10	УК-1-У5	
11	УК-1-У6	
12	УК-1-У6	
13	УК-1-У7	
14	УК-1-У7	
15	УК-1-У8	
16	УК-1-У8	
17	УК-1-У9	
18	УК-1-У9	

19	УК-2-У1	Приложение 3 задание 15
20	УК-2-У1	
21	УК-2-У2	
22	УК-2-У2	
23	УК-2-У3	
24	УК-2-У3	
25	УК-2-У4	
26	УК-2-У4	
27	УК-2-У5	
28	УК-2-У5	
29	УК-2-У6	
30	УК-2-У6	
31	УК-2-У7	
32	УК-2-У7	
33	УК-2-У8	
34	УК-2-У8	
35	УК-2-У9	
36	УК-2-У9	
37	УК-3-У1	Приложение 3 задание 16
38	УК-3-У1	
39	УК-3-У2	
40	УК-3-У2	
41	УК-3-У3	
42	УК-3-У3	
43	УК-3-У4	
44	УК-3-У4	
45	УК-3-У5	
46	УК-3-У5	
47	УК-3-У6	
48	УК-3-У6	
49	УК-3-У7	
50	УК-3-У7	
51	УК-3-У8	
52	УК-3-У8	
53	УК-3-У9	
54	УК-3-У9	
55	УК-4-У1	Приложение 3 задание 17
56	УК-4-У1	
57	УК-4-У2	
58	УК-4-У2	
59	УК-4-У3	
60	УК-4-У3	
61	УК-4-У4	
62	УК-4-У4	
63	УК-4-У5	
64	УК-4-У5	
65	УК-4-У6	
66	УК-4-У6	
67	УК-4-У7	
68	УК-4-У7	

69	УК-4-У8	
70	УК-4-У8	
71	УК-4-У9	
72	УК-4-У9	
73	УК-5-У1	Приложение 3 задание 18
74	УК-5-У1	
75	УК-5-У2	
76	УК-5-У2	
77	УК-5-У3	
78	УК-5-У3	
79	УК-5-У4	
80	УК-5-У4	
81	УК-5-У5	
82	УК-5-У5	
83	УК-5-У6	
84	УК-5-У6	
85	УК-5-У7	
86	УК-5-У7	
87	УК-5-У8	
88	УК-5-У8	
89	УК-5-У9	
90	УК-5-У9	
91	УК-6-У1	Приложение 3 задание 19
92	УК-6-У1	
93	УК-6-У2	
94	УК-6-У2	
95	УК-6-У3	
96	УК-6-У3	
97	УК-6-У4	
98	УК-6-У4	
99	УК-6-У5	
100	УК-6-У5	
101	УК-6-У6	
102	УК-6-У6	
103	УК-6-У7	
104	УК-6-У7	
105	УК-6-У8	
106	УК-6-У8	
107	УК-6-У9	
108	УК-6-У9	
109	УК-7-У1	Приложение 3 задание 20
110	УК-7-У1	
111	УК-7-У2	
112	УК-7-У2	
113	УК-7-У3	
114	УК-7-У3	
115	УК-7-У4	
116	УК-7-У4	
117	УК-7-У5	
118	УК-7-У5	

119	УК-7-У6	
120	УК-7-У6	
121	УК-7-У7	
122	УК-7-У7	
123	УК-7-У8	
124	УК-7-У8	
125	УК-7-У9	
126	УК-7-У9	
127	УК-8-У1	Приложение 3 задание 21
128	УК-8-У1	
129	УК-8-У2	
130	УК-8-У2	
131	УК-8-У3	
132	УК-8-У3	
133	УК-8-У4	
134	УК-8-У4	
135	УК-8-У5	
136	УК-8-У5	
137	УК-8-У6	
138	УК-8-У6	
139	УК-8-У7	
140	УК-8-У7	
141	УК-8-У8	
142	УК-8-У8	
143	УК-8-У9	
144	УК-8-У9	
145	ОПК-2-У1	Приложение 3 задание 22
146	ОПК-2-У1	
147	ОПК-2-У2	
148	ОПК-2-У2	
149	ОПК-2-У3	
150	ОПК-2-У3	
151	ОПК-2-У4	
152	ОПК-2-У4	
153	ОПК-2-У5	
154	ОПК-2-У5	
155	ОПК-2-У6	
156	ОПК-2-У6	
157	ОПК-2-У7	
158	ОПК-2-У7	
159	ОПК-2-У8	
160	ОПК-2-У8	
161	ОПК-2-У9	
162	ОПК-2-У9	
163	ОПК-4-У1	Приложение 3 задание 23
164	ОПК-4-У1	
165	ОПК-4-У2	
166	ОПК-4-У2	
167	ОПК-4-У3	
168	ОПК-4-У3	

169	ОПК-4-У4	
170	ОПК-4-У4	
171	ОПК-4-У5	
172	ОПК-4-У5	
173	ОПК-4-У6	
174	ОПК-4-У6	
175	ОПК-4-У7	
176	ОПК-4-У7	
177	ОПК-4-У8	
178	ОПК-4-У8	
179	ОПК-4-У9	
180	ОПК-4-У9	
181	ОПК-5-У1	Приложение 3 задание 24
182	ОПК-5-У1	
183	ОПК-5-У2	
184	ОПК-5-У2	
185	ОПК-5-У3	
186	ОПК-5-У3	
187	ОПК-5-У4	
188	ОПК-5-У4	
189	ОПК-5-У5	
190	ОПК-5-У5	
191	ОПК-5-У6	
192	ОПК-5-У6	
193	ОПК-5-У7	
194	ОПК-5-У7	
195	ОПК-5-У8	
196	ОПК-5-У8	
197	ОПК-5-У9	
198	ОПК-5-У9	
199	ОПК-6-У1	Приложение 3 задание 25
200	ОПК-6-У1	
201	ОПК-6-У2	
202	ОПК-6-У2	
203	ОПК-6-У3	
204	ОПК-6-У3	
205	ОПК-6-У4	
206	ОПК-6-У4	
207	ОПК-6-У5	
208	ОПК-6-У5	
209	ОПК-6-У6	
210	ОПК-6-У6	
211	ОПК-6-У7	
212	ОПК-6-У7	
213	ОПК-6-У8	
214	ОПК-6-У8	
215	ОПК-6-У9	
216	ОПК-6-У9	
217	ОПК-7-У1	Приложение 3 задание 26
218	ОПК-7-У1	

219	ОПК-7-У2	
220	ОПК-7-У2	
221	ОПК-7-У3	
222	ОПК-7-У3	
223	ОПК-7-У4	
224	ОПК-7-У4	
225	ОПК-7-У5	
226	ОПК-7-У5	
227	ОПК-7-У6	
228	ОПК-7-У6	
229	ОПК-7-У7	
230	ОПК-7-У7	
231	ОПК-7-У8	
232	ОПК-7-У8	
233	ОПК-7-У9	
234	ОПК-7-У9	

Задания, направленные на формирование профессиональных навыков, владений.

№	Код результата обучения	Задания
1	УК-1-В1	Приложение 3 задание 27
2	УК-1-В1	
3	УК-1-В2	
4	УК-1-В2	
5	УК-1-В3	
6	УК-1-В3	
7	УК-1-В4	
8	УК-1-В4	
9	УК-1-В5	
10	УК-1-В5	
11	УК-1-В6	
12	УК-1-В6	
13	УК-1-В7	
14	УК-1-В7	
15	УК-1-В8	
16	УК-1-В8	
17	УК-1-В9	
18	УК-1-В9	
19	УК-2-В1	Приложение 3 задание 28
20	УК-2-В1	
21	УК-2-В2	
22	УК-2-В2	
23	УК-2-В3	
24	УК-2-В3	
25	УК-2-В4	
26	УК-2-В4	
27	УК-2-В5	
28	УК-2-В5	
29	УК-2-В6	
30	УК-2-В6	

31	УК-2-В7	
32	УК-2-В7	
33	УК-2-В8	
34	УК-2-В8	
35	УК-2-В9	
36	УК-2-В9	
37	УК-3-В1	Приложение 3 задание 29
38	УК-3-В1	
39	УК-3-В2	
40	УК-3-В2	
41	УК-3-В3	
42	УК-3-В3	
43	УК-3-В4	
44	УК-3-В4	
45	УК-3-В5	
46	УК-3-В5	
47	УК-3-В6	
48	УК-3-В6	
49	УК-3-В7	
50	УК-3-В7	
51	УК-3-В8	
52	УК-3-В8	
53	УК-3-В9	
54	УК-3-В9	
55	УК-4-В1	Приложение 3 задание 30
56	УК-4-В1	
57	УК-4-В2	
58	УК-4-В2	
59	УК-4-В3	
60	УК-4-В3	
61	УК-4-В4	
62	УК-4-В4	
63	УК-4-В5	
64	УК-4-В5	
65	УК-4-В6	
66	УК-4-В6	
67	УК-4-В7	
68	УК-4-В7	
69	УК-4-В8	
70	УК-4-В8	
71	УК-4-В9	
72	УК-4-В9	
73	УК-5-В1	Приложение 3 задание 31
74	УК-5-В1	
75	УК-5-В2	
76	УК-5-В2	
77	УК-5-В3	
78	УК-5-В3	
79	УК-5-В4	
80	УК-5-В4	

81	УК-5-B5	
82	УК-5-B5	
83	УК-5-B6	
84	УК-5-B6	
85	УК-5-B7	
86	УК-5-B7	
87	УК-5-B8	
88	УК-5-B8	
89	УК-5-B9	
90	УК-5-B9	
91	УК-6-B1	Приложение 3 задание 32
92	УК-6-B1	
93	УК-6-B2	
94	УК-6-B2	
95	УК-6-B3	
96	УК-6-B3	
97	УК-6-B4	
98	УК-6-B4	
99	УК-6-B5	
100	УК-6-B5	
101	УК-6-B6	
102	УК-6-B6	
103	УК-6-B7	
104	УК-6-B7	
105	УК-6-B8	
106	УК-6-B8	
107	УК-6-B9	
108	УК-6-B9	
109	УК-7-B1	Приложение 3 задание 33
110	УК-7-B1	
111	УК-7-B2	
112	УК-7-B2	
113	УК-7-B3	
114	УК-7-B3	
115	УК-7-B4	
116	УК-7-B4	
117	УК-7-B5	
118	УК-7-B5	
119	УК-7-B6	
120	УК-7-B6	
121	УК-7-B7	
122	УК-7-B7	
123	УК-7-B8	
124	УК-7-B8	
125	УК-7-B9	
126	УК-7-B9	
127	УК-8-B1	Приложение 3 задание 34
128	УК-8-B1	
129	УК-8-B2	
130	УК-8-B2	

131	УК-8-В3	
132	УК-8-В3	
133	УК-8-В4	
134	УК-8-В4	
135	УК-8-В5	
136	УК-8-В5	
137	УК-8-В6	
138	УК-8-В6	
139	УК-8-В7	
140	УК-8-В7	
141	УК-8-В8	
142	УК-8-В8	
143	УК-8-В9	
144	УК-8-В9	
145	ОПК-2-В1	Приложение 3 задание 35
146	ОПК-2-В1	
147	ОПК-2-В2	
148	ОПК-2-В2	
149	ОПК-2-В3	
150	ОПК-2-В3	
151	ОПК-2-В4	
152	ОПК-2-В4	
153	ОПК-2-В5	
154	ОПК-2-В5	
155	ОПК-2-В6	
156	ОПК-2-В6	
157	ОПК-2-В7	
158	ОПК-2-В7	
159	ОПК-2-В8	
160	ОПК-2-В8	
161	ОПК-2-В9	
162	ОПК-2-В9	
163	ОПК-4-В1	Приложение 3 задание 36
164	ОПК-4-В1	
165	ОПК-4-В2	
166	ОПК-4-В2	
167	ОПК-4-В3	
168	ОПК-4-В3	
169	ОПК-4-В4	
170	ОПК-4-В4	
171	ОПК-4-В5	
172	ОПК-4-В5	
173	ОПК-4-В6	
174	ОПК-4-В6	
175	ОПК-4-В7	
176	ОПК-4-В7	
177	ОПК-4-В8	
178	ОПК-4-В8	
179	ОПК-4-В9	
180	ОПК-4-В9	

181	ОПК-5-В1	Приложение 3 задание 37
182	ОПК-5-В1	
183	ОПК-5-В2	
184	ОПК-5-В2	
185	ОПК-5-В3	
186	ОПК-5-В3	
187	ОПК-5-В4	
188	ОПК-5-В4	
189	ОПК-5-В5	
190	ОПК-5-В5	
191	ОПК-5-В6	
192	ОПК-5-В6	
193	ОПК-5-В7	
194	ОПК-5-В7	
195	ОПК-5-В8	
196	ОПК-5-В8	
197	ОПК-5-В9	
198	ОПК-5-В9	
199	ОПК-6-В1	Приложение 3 задание 38
200	ОПК-6-В1	
201	ОПК-6-В2	
202	ОПК-6-В2	
203	ОПК-6-В3	
204	ОПК-6-В3	
205	ОПК-6-В4	
206	ОПК-6-В4	
207	ОПК-6-В5	
208	ОПК-6-В5	
209	ОПК-6-В6	
210	ОПК-6-В6	
211	ОПК-6-В7	
212	ОПК-6-В7	
213	ОПК-6-В8	
214	ОПК-6-В8	
215	ОПК-6-В9	
216	ОПК-6-В9	
217	ОПК-7-В1	Приложение 3 задание 39
218	ОПК-7-В1	
219	ОПК-7-В2	
220	ОПК-7-В2	
221	ОПК-7-В3	
222	ОПК-7-В3	
223	ОПК-7-В4	
224	ОПК-7-В4	
225	ОПК-7-В5	
226	ОПК-7-В5	
227	ОПК-7-В6	
228	ОПК-7-В6	
229	ОПК-7-В7	
230	ОПК-7-В7	

231	ОПК-7-В8	
232	ОПК-7-В8	
233	ОПК-7-В9	
234	ОПК-7-В9	

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

3. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 451 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13127-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449248>

б) дополнительная литература:

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430919>

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445759>

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), или свободно распространяемое программное обеспечение OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla, Microsoft Edge др.); электронные библиотечные системы IPR Smart и ЮРАЙТ; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «Антиплагиат.ВУЗ».

Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://portal.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «ОТЕЛЬ»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ, Положением АНО ВО «РосНОУ» Об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет».

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья.

Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме.

С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Производственная практика: организационно-управленческая проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», системой управления номерным фондом (например, программным обеспечением «BNOVO»).

Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Автор (составитель) кандидат
экономических наук, заведующий
кафедрой

Войт М.Н.