#### ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декан факультета
социально-культурного сервиса и
туризма
к.э.н., доцент Иволга А.Г.
« 25 » мая 2022 г.

ПРОГРАММ	<u>ИА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>
	наименование практики
	Преддипломная практика
	тип практики
	43.03.02 Туризм
	Код и наименование направления подготовки
Туропе	ераторская и турагентская деятельность
	Профиль
	Гомодору
	<b>Бакалавр</b> Квалификация выпускника
	Очная, заочная
	Форма обучения
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

Ставрополь, 2022

Год набора

#### 1. Общие положения

Программа преддипломной практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

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

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 года № 515;
- 04.005 Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)», утвержденный приказом Приказ Минтруда России N 539н от 04.08.2014 г. Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма (Приказ Минздравсоцразвития России N 220н от 12.03.2012).
- International Standard of Classification of Occupations (ISCO-08) MAJOR GROUP 1, MANAGERS (ILO (International Labour Organization) Department of Statistics International Labour Office 4, route des Morillons 1211 Geneva 22 Switzerland).
- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

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

**Цель прохождения преддипломной практики** — Формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях сферы туризма.

#### Задачи практики

Код и содержание компетенции	Задачи практики		
УК – 2 Способен определять круг задач в	Определение цели проекта и формулирование		
рамках поставленной цели и выбирать	совокупности задач, решение которых		
оптимальные способы их решения,	напрямую связано с достижением цели		

	U U
исходя из действующих правовых норм,	проекта и связей между поставленными
имеющихся ресурсов и ограничений	задачами и ожидаемыми результатами их
	решения; выбора оптимального способа
	решения задач, учитывая действующие
	правовые нормы и имеющиеся условия,
	ресурсы и ограничения
ПК – 1 Способен организовывать,	Закрепление практических навыков
рассчитывать и анализировать	
эффективность деятельности предприятия	
туристской индустрии, туристского продукта	предприятий туристской индустрии,
в соответствии с требованиями потребителя	проведения расчета показателей эффективности
и (или) туриста, обосновывая эффективные	деятельности предприятий; выработки
управленческие решения	управленческих решений на базе объективных
	результатов анализа деятельности туристской
	организации и предпочтений потребителя
ПК – 2 Способен организовать эффективную	Закрепление навыков общего руководство
работу туристского предприятия туристско-	основной, административно-хозяйственной и
рекреационной сферы и его служб на основе	финансово-экономической деятельностью
действующего законодательства	туристского предприятия в соответствии с
	законом; обеспечения работы и
	взаимодействия структурных подразделений
	туристского предприятия, направленность их
	деятельности на обеспечение формируемых и
	реализуемых туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами
ПК – 3 Участвует в разработке и	Закрепление навыков разработки турпродукта,
продвижении турпродукта и внедрении	в т.ч. инновационных в соответствие с
инновационных решений при осуществлении	потребностями туристского рынка; методики и
туристской деятельности	технологии продвижения туристского
Typhotokon dontosibhooth	продукта при осуществлении туристской
	деятельности
ПК- 4 Владение теоретико-	Закрепление методики проектирования
методологическими основами	туристских продуктов и услуг; расчета
проектирования в туризме	проектных показателей, характеризующих
	экономическую и социальную эффективность
	туристско-рекреационного проектирования
ПК – 5 Способен разрабатывать и внедрять	Закрепление методики разработки туристских
готовые проектные решения в	продуктов и услуг по целевому запросу
профессиональной туристкой деятельности	потребителей в соответствии с имеющимися
	ресурсами; создание проектной документации
	разработанного туристского продукта(услуги)
	для коммерциализации
	1

### 2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Производственная.

Тип практики: Преддипломная практика

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

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

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

#### 4. Место практики в структуре ОП ВО

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

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения 8 семестр, зачет с оценкой;
- для студентов заочной формы обучения 5 курс, зачет с оценкой.

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

Очная форма обучения

Шифр и наименование Предшествующие Последующие				
индикаторов	дисциплины	дисциплины		
компетенций	7	7		
УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		
ресурсов и ограничений ПК – 1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные	Программные продукты индустрии сферы услуг. Экологическая безопасность.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		
управленческие решения  ПК – 2 Способен организовать эффективную работу туристского предприятия туристско- рекреационной сферы и его	Программные продукты индустрии сферы услуг.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		

ampré na agrapa		
служб на основе действующего		
законодательства		
ПК – 3 Участвует в	Менеджмент в сервисе.	Последующих дисциплин,
_	Системный анализ в	формируемых данный
разработке и	управлении.	индикатор нет
продвижении	Управление персоналом.	индикатор пот
турпродукта и внедрении	з привление персоналом.	
инновационных решений		
при осуществлении		
туристской деятельности		
ПК- 4 Владение	Менеджмент в сервисе.	Последующих дисциплин,
теоретико-	Системный анализ в	формируемых данный
методологическими	управлении.	индикатор нет
основами	Управление персоналом.	
проектирования в		
туризме		
ПК – 5 Способен	Менеджмент в сервисе.	Последующих дисциплин,
разрабатывать и внедрять	Системный анализ в	формируемых данный
готовые проектные	управлении.	индикатор нет
решения в	Управление персоналом.	
профессиональной		
туристкой деятельности		
ОПК-3.1. Оценивает	Менеджмент в сервисе.	Последующих дисциплин,
качество оказания услуг в	Стандартизация, сертификация	формируемых данный
сфере гостеприимства и	и контроль качества сервисных	индикатор нет
общественного питания с	услуг.	
учетом мнения		
потребителей и		
заинтересованных сторон.	Mayayayayaya na aannyaa	Подполителний пиский писк
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-	Менеджмент в сервисе.	Последующих дисциплин,
	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных	формируемых данный индикатор нет
ресторанных услуг в соответствии с заявленным	услуг.	индикатор нет
качеством и обеспечивает	yenyi.	
их стандартизацию и		
сертификацию.		
ОПК-3.3. Внедряет	Стандартизация, сертификация	Последующих дисциплин,
основные положения	и контроль качества сервисных	формируемых данный
системы менеджмента	услуг.	индикатор нет
качества в соответствии со		•
стандартами ИСО 9000.		
ОПК-4.1. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин,
мониторинг рынка	_	формируемых данный
гостинично-ресторанных		индикатор нет
услуг, изучение рынка,		
потребителей, конкурентов.		
ОПК-4.2. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин,
продажи гостинично-		формируемых данный
ресторанного продукта, в		индикатор нет
том числе с помощью		
онлайн-технологий.	) / ( ) / (	П
ОПК-4.3. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин,
продвижение услуг сферы		формируемых данный
гостеприимства и		индикатор нет
общественного питания по	<u> </u>	

основным направлениям, в		
том числе в сети Интернет.		
том числе в сети Интернет.  ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.  ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений	Прикладная математика. Интернет- предпринимательство. Экономика. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности. Интернет- предпринимательство. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
предприятий сферы гостинично-ресторанных	деятельности.	
услуг ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.	Интернет- предпринимательство. Экономика. Экономическая география. Экономика отрасли. Основы предпринимательской деятельности.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности	Правоведение.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания	Предшествующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет
ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Офисные компьютерные технологии.	Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет

Заочная форма обучения

Sao man wopma ooy icinni				
Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины		
ОПК-1.1. Определяет	Программные продукты	Последующих дисциплин,		
потребность в	индустрии сферы услуг.	формируемых данный		
технологических новациях и информационном	Экологическая безопасность.	индикатор нет		

обеспечении в сфере гостепримства и общественного питания. ОПК-1. 2 Осуществяет подразделений сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-2. 2 Использует основные местры и приемы подразделений сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-2. 3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-2. 3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений организаций сферы гостепривиства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет коотроль деятельности подразделений поражительности подразделений поражительноства и общественного питания. ОПК-3. Осуществляет и котальную поражительноства и котальную поражительность подражительность потами и контроль качества сервисых услуг. Последующих дисципили, формируемых данный индикатор нет индикатор нет могальность подражительность подражительность подражительность подражительн		T	1
ОПК-1.2. Осуществляет полск и внедрение технологических новаций и индикатор нет обпоск и внеарение технологических новаций и индикатор нет обпоск и внеарение технологических новаций и индикатор нет образуетов гостиничное деало.  ОПК-1.3. Использует основные программиные продукты продукты в сфере гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы подразуделений организаций деятельности подразуделений организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы правление персоналом.  Управление персоналом.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управлении подразуделений организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в общественного питания.  ОПК-3.2. Осуществляет оказания услуг в общественного питания.  ОПК-3.3. Оценивает качество оказания услуг в общественного питания.  ОПК-3. Оценивает качество оказания услуг в общественного питания.  ОПК-3. Оценивает качеством и обеспечивает их стандартизация, сертификация и контроль качества сервиеных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервиеных услуг ностификация и контроль качества сервиеных услуг.  ОСТАНДЕНИВЕНИЕМЕНИЕМЕНИЕМЕНИЕМЕНИЕМЕНИЕМЕНИЕМЕ	обеспечении в сфере		
ПК-1. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных прогукты прогукты прогукты в гостиничное дело.  ОПК-1.3. Использует основные порграммные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания организации сферы гостеприимства и обпественного питания.  ОПК-2.2. Использует основные персоналом.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управление персоналом.  ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации феры гостеприимства и обпественного питания.  ОПК-3. Осуществляет котгериимства и обпественного питания.  ОПК-3. Осуществляет общественного питания.  ОПК-3. 1. Опенвает качество казания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3. 1. Опенвает качество казания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3. 1. Опенвает качество казания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3. 2. Осуществляет общественного питания и контроль даятега в общественного питания.  ОПК-3. 2. Осуществляет оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания и контроль качество казания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания услуг в сфере гостеприим услуг Стадартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стадартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Тоследующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет остадартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.			
поиск и висдрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.  ОПК-1.3.Использует основные программные продукты индустрии сферы услуг. Последующих дисциплии, формируемых данный индикатор нет общественного питания.  ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.1. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций феры гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.2. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управление. Системный анализ в управление персоналом.  Торам работ в стандартизация с сртификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в угравлении.  Управление персоналом.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет индикатор нет общественного питания.  ОПК-3.2. Осуществляет оказания стандартизация с сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в угравлении.  Управление персоналом.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет оказания услуг.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в угравлении.  Управление персоналом.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет остандартами ИСО 9000.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения и контроль качества сервисных услуг.			
технологических поваций и современных программных продуктов в гостиничное дело.  ОПК-1.3.Использует основные программные продукты в сфере гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.1. Определяет цели изадачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет соновные методы и приемы планирования, организации, мотиващии и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприметва и общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприиметва и общественного питания.  ОПК-3.1. Опрецвает качество оказания услуг в сфере гостеприиметва и общественного питания и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Системный анализ в управление персоналом.  Менеджмент в сервисе.  Системный анализ в управление персоналом.  Менеджмент в сервисе.  Системный анализ в управление персоналом.  Менеджмент в сервисе.  Системный анализ в управление.  Системный анализ в управление.  Менеджмент в сервисе.  Системный индикатор нет обранируемых данный индикатор нет обмируемых данный индикатор нет обмируемых данный индикатор нет обмируемых данный индикатор нет обмируемых данный индикатор нет основные положения и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация, сертификация проследующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет основные положения и контроль качества сервисных услуг.	_		
опистания подразденений организаций феры гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет состояные мегоды и приемы доганизаций феры гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет состояные мегоды и приемы подразделений организаций феры гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет состояные мегоды и приемы подразделений организаций феры гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценвает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет состояные мегоды и приемы потребителей и завитересованных сторон.  ОПК-3.3. Осуществляет состояные мегоды и общественного питания с учегом мнения потребителей и завитересованных сторон.  ОПК-3.3. Осуществляет состояные менеря оказания ресторанных услуг в соответствии с завявленным и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Системный агализ в управлении и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. Внепрмет основные положения и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.4. Осуществляет основные положения сертификация осртификация и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.4. Осуществляет основные положения сертификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртификация осртифи	-		формируемых данный
продуктов в гостиничное дело.  ОПК-1.3. Использует основные программные протраммные протраментые порамируемых данный индикатор нет может протрамируемых данный индикатор нет протрамируемых данный индикатор нет может протра	технологических новаций и	Экологическая безопасность.	индикатор нет
Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет общественного питания.  ОПК-2.3. Осупествляет и общественного питания.  ОПК-2.3. Осупествляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осупествляет качество оказания услуг в сфере гостеприниства и общественного питания.  ОПК-3. Поценивает качество оказания услуг в сфере гостеприниства и общественного питания.  ОПК-3. Воденного питания.  ОПК-3. Поценивает качество оказания услуг в сфере гостеприниства и общественного питания.  ОПК-3. Воденного питания.  ОПК-3. Воденного питания.  ОПК-3. Поценивает качество оказания услуг в сфере гостеприниства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3. Внедряет основные положения качество и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию сертификацию и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация от сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация от сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация от сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация от сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация от сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет индикатор нет остандарнувация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет остандарнувация и контроль качества сервисных услуг.	современных программных		
Программные продукты индустрии сферы услуг.   Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	продуктов в гостиничное		
основные программные продукты в сфере гостепримства и общественного питания организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.1. Опенивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет контроль деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет инди	дело.		
основные программные продукты в сфере гостепримства и общественного питания организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.1. Опенивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.3. Осуществляет контроль деятельности поразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет инди	ОПК-1.3.Использует	Программные продукты	Последующих дисциплин,
продукты в сфере гостепримства и общественного питания  ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организации (сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет кетерьиностепримства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримиства и общественного питания.  ОПК-3.2. Осуществляет сказание гостиничноресторанных услуг в сфере гостеприи правленым качеством казание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленым качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы качества сервисных услуг.	_	индустрии сферы услуг.	формируемых данный
Гостесприимства и общественного питания ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1 Оценивает качество коазания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.3 Оценивает и заявленным качествоные потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.3 Внедврает основные постовные положения системы менеджмента качество и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ОПК-3.3 Внедврает основные положения системы менеджмента качество всепечивает их стандартизацию и сертификации. ОПК-3.3 Внедврает основные положения системы менеджмента качества в соответствии с авявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификации. ОПК-3.3 Внедврает основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартизацию и сертификации. ОПК-3.3 Внедврает основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартизацию и сертификации. ОПК-3.3 Внедврает основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартизация и контроль качества сервисных услуг.			1
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями опразделениями подразделениями общественного питания. ОПК-2.2. Существяяет контроль деятельности подразделений сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет сказание гостинично-ресторанных услуг в сотеветствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификация и контроль качества сервисных услуг.   Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управление персоналом.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет менедующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет м			•
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует сответствии сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.2. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизации и с стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг. ОПС дандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг. ОПС дандартами и ООООО ОПК-4.1. Осуществляет объекторно отандартами и ОООООО ОПК-4.1. Осуществляет объекторно отандартами и ОООООООООООООООООООООООООООООООООО			
и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации детельности подразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостепримства и общественного питания с учетом мнения потребителей и занитересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично- ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает ка стандартизацию и сертификацию. ОПК-3.3. Внедряет соответствии о с заявленным качеством и обеспечивает ка стандартизации о сертификацию. ОПК-3.3. Внедряет соновные положения системы й анализ в управлении Управление персоналом.  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в угравлении Управлении Управлении Опрасмения бервисе. Системный анализ в угравлении Опрасмент в сервисе. Системный анализ в угравлении Опромируемых данный индикатор нет Опоследующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет Опоследующих дисциплин, Опоследу		Менелжмент в сервисе.	Последующих дисциплин.
отруктурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и занитересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию (ОПК-3.3. Внеаряет основные положения системы менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. Внеаряет основные персоналом.  ОПК-3.3. Внеаряет оказание персоналом.  ОПК-3.3. Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет иконтроль качества сервисных услуг.  ОПС ответствии с заявленным качества в соответствии с санадартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.			
отразделениями организаций сферы гостепримства и общественного питания.  ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостепримства и общественного питания. ОПК-3.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфер гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфер гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Ополедующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет формируемых данный индикатор нет менеджмент в сервисных услуг.  Стандартизация обеспечивает их стандартизации и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация обеспечивает их стандартизация сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация обеспечивает их стемы менеджмента качества в соответствии с сетандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  Менеджмент в сервисе.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет менеджмента качества в соответствии с сетандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет	* *		
организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает а и общественного питания.  ОПК-3.1. Осуществляет контроль сазания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказания остеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказания общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет индикатор нет мормируемых данный индикатор нет мормируемых данный индикатор нет индикатор нет мормируемых данный		7 1	
Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении. Управление персоналом.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.3. В ведряет осответствии с саявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификации, опответствии с саявленным системы менеджмент в сервисе. ОТК-3.3. В ведряет основные положения системы менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  ОПК-3.3. В ведряет остепрификация и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе. Системный анализ в управлении.  Управление персоналом.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	*	r	
Общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Осуществляет качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартании и контроль качества сервисе. ОПК-3.1. Оденивает качество обеспечивает их стандартизацию и сертификации соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартании и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.1. Оденивает качеством и обеспечивает их стандартани и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартании и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартании и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе.  ОПС-2. Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет			
ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с сатадартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет оказартами ИСО 9000.  ОПК-3.2. Осуществляет оказартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет оказартами ИСО 9000.			
основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджментя качества в соответствии с сатандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет оказания и Контроль качества сервисных услуг.		Менелжмент в сепвисе	Последующих лисциплин
планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично- ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет остандящию и сертификации и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	-		
организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию и СПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмент в сервисе.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмент в сервисе.  ОПК-3.4. Осуществляет оказания обеспечивает их стандартизацию и сертификацию и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмент в сервисе и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-4.1. Осуществляет оказания и контроль качества сервисе.  ОПСК-4.1. Осуществляет оказания и контроль качества сервисных услуг.	_		
координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию и сортификацию и сертификацию и сотвенствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет инд	•	* *	индикатор нет
подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию .  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с сотандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  ОПК-3.2. Осуществляет  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет	-	у правление персоналом.	
общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе.  ОТандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  ОТА-3.0. Осуществляет остиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОТК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОТК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-3.3. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-3.3. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  ОТА-4.1. Осуществляет Отандартами ИСО 9000.	-		
Тостеприимства и общественного питания.  ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений управлении управлении.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет общества и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.1. Оценивает услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет осивные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет последующих дисц			
ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджментя состандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет ОПоследующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет продеждения и контроль качества сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе.  Опкандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Опкандартами ИСО 9000.  Маркетинг в сервисе.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет проследующих дисциплин, формируемых данный ин			
ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет			
контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с остандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет		Маналумант в сарвиса	Последующих дисциплиц
подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет	-	*	·
организаций сферы гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию .  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет ОКПК-4.1. Осуществляет общественного питания с услуг.  Управление персоналом.  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет последующих дисциплин, формируемых данный и контроль качества сервисных услуг.			1
гостеприимства и общественного питания.  ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии состандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет менеджмента качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет менеджмента качества в соответствии состандартами ИСО 9000.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикатор нет индикатор нет менеджмента качества в соответствии состандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.		* *	индикатор нет
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с остандартами ИСО 9000. ОПК-4.1. Осуществляет   Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.   Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.   Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет   Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор		управление персоналом.	
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. В недряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с остандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе.  Менеджмент в сервисе.  Менеджмент в сервисе.  Отандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет			
качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПОС-4.1. Осуществляет  ОПОС-4.1. Осуществляет  ОПК-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПОС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПС-4.1. Осуществляет  ОПОС-4.1. Осуществляет		Mayarana	Положения
сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет иконтроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе.  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет индикато	2 2		
учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет формируемых данный индикатор нет индикатор нет последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет последующих дисциплин, и контроль качества сервисных услуг.	* *		индикатор нет
потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		услуг.	
заинтересованных сторон.  ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе.  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	•		
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Менеджмент в сервисе. Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	-		
оказание гостиничноресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет  Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг.  Стандартизация, сертификация и последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет		M	П
ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет и контроль качества сервисных услуг.  и контроль качества сервисных услуг.  Последующих дисциплин, формируемых данный индикатор нет	_	*	
соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.			
качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.		_	индикатор нет
их стандартизацию и сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.		услуг.	
сертификацию.  ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.			
ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе.  Стандартизация, сертификация формируемых дисциплин, формируемых данный индикатор нет	-		
основные положения и контроль качества сервисных услуг. формируемых данный индикатор нет качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе. Последующих дисциплин,			
системы менеджмента услуг. индикатор нет качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе. Последующих дисциплин,	ОПК-3.3. Внедряет		
качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе. Последующих дисциплин,	основные положения	и контроль качества сервисных	формируемых данный
стандартами ИСО 9000.  ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе. Последующих дисциплин,	системы менеджмента	услуг.	индикатор нет
ОПК-4.1. Осуществляет Маркетинг в сервисе. Последующих дисциплин,	качества в соответствии со		
	стандартами ИСО 9000.		
мониторинг рынка формируемых данный	ОПК-4.1. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	
	мониторинг рынка		формируемых данный

гостинично-ресторанных		индикатор нет
услуг, изучение рынка,		
потребителей, конкурентов.		
ОПК-4.2. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин,
продажи гостинично-		формируемых данный
ресторанного продукта, в		индикатор нет
том числе с помощью		
онлайн-технологий.		
ОПК-4.3. Осуществляет	Маркетинг в сервисе.	Последующих дисциплин,
продвижение услуг сферы		формируемых данный
гостеприимства и		индикатор нет
общественного питания по		_
основным направлениям, в		
том числе в сети Интернет.		
ОПК-5.1. Оценивает и	Прикладная математика.	Последующих дисциплин,
анализирует основные	Интернет-	формируемых данный
производственно-	предпринимательство.	индикатор нет
экономические показатели	Экономика.	индикатор пет
предприятий размещения и	Экономика. Экономика отрасли.	
питания.	Основы предпринимательской	
питания.	1	
ОПК-5.2. Осуществляет	деятельности.	Последующих дисциплин,
3 .	Интернет-	
текущее и перспективное	предпринимательство.	формируемых данный
экономическое	Экономическая география.	индикатор нет
планирование деятельности	Экономика отрасли.	
подразделений	Основы предпринимательской	
предприятий сферы	деятельности.	
гостинично-ресторанных		
услуг	11	T.
ОПК-5.3. Экономически	Интернет-	Последующих дисциплин,
обосновывает	предпринимательство.	формируемых данный
необходимость и	Экономика.	индикатор нет
целесообразность принятия	Экономическая география.	
оптимальных решений при	Экономика отрасли.	
осуществлении	Основы предпринимательской	
профессиональной	деятельности.	
деятельности.		
ОПК-6.1. Осуществляет	Правоведение.	Последующих дисциплин,
поиск необходимой		формируемых данный
нормативно-правовой		индикатор нет
документации для		
деятельности в избранной		
профессиональной области		
ОПК-6.2. Обоснованно	Правоведение.	Последующих дисциплин,
применяет нормативно-	_	формируемых данный
правовую документацию в		индикатор нет
области своей		<u> </u>
профессиональной		
деятельности		
ОПК-6.3. Соблюдает	Предшествующих дисциплин,	Последующих дисциплин,
законодательство	формируемых данный	формируемых данный
Российской Федерации о	индикатор нет	индикатор нет
предоставлении услуг	•	
размещения и питания		
ОПК-6.4. Обеспечивает	Офисные компьютерные	Последующих дисциплин,
документооборот в	технологии.	формируемых данный
соответствии с		индикатор нет
<u> </u>		

нормативными	
требованиями	

#### 5. Структура и содержание учебной / производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения 432 часа;
- для студентов заочной формы обучения 432 часа.
- В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» производственная практика проводится:
  - для студентов очной формы обучения 8 недель;
  - для студентов заочной формы обучения 8 недель.

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

Форма контроля:

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

#### 5.1. Содержание практики

Этапы практики выделяются в соответствии с задачами практик

Nº	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемко сть (в часах), включая самостоят ельную работу обучающи хся	Формы текущего контроля	Код индикатор а компетенц ии
1.	Подготовит ельный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального/ группового задания. Вводный производственный инструктаж. Знакомство с этапами прохождения организационно-управленческой практики.	24	Запись в дневнике практики и подбор литературы и информаци и по практике	
2.	Планово- аналитичес кий	Прохождение практики на предприятиях и в организациях индустрии гостеприимства (профильных) как Российской Федерации, так и зарубежных компаний, позволяющие получить	348	Запись в дневнике практики и сбор и обработка информаци и, отчет по практике	

	профессиональные умения и навыки (опыт) в области гостиничной, ресторанной, спортивно-развлекательной деятельности. Практическая работа, сбор и систематизация полученной информации, ее обработка и анализ. Написание отчета по преддипломной практике. Оформление и предоставление собранных материалов в виде отчета по практике руководителю от предприятия.			
3. Отчетный	Выводы и предложения. Предоставление отчета по практике руководителю практики от университета. Итоговая корректировка. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов преддипломной практики	60	Запись в дневнике практики и защита отчета по практике	
ВСЕГО:		432	-	-

#### 5.2. Организация и порядок учебной/производственной практики

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

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

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

По завершении установочной лекции каждому студенту на период организационно-управленческой практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

#### 1 этап. Подготовительный этап.

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; специфики работы в индустрии гостеприимства, а также знакомятся с базой

прохождения организационно-управленческой практики и ее структурой, руководителем практики от ведущей организации (предприятия), в рамках полученного индивидуального/группового задания начинают процесс получения профессиональных навыков работы в индустрии гостеприимства, ведут дневник и собирают информацию для написания отчета по преддипломной практике.

#### 2 этап. Планово-аналитический этап.

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

#### 3 этап. Отчетный этап.

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

В период прохождения преддипломной практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное/групповое задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
  - полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- представить общую характеристику предприятия, провести маркетинговое исследование, давая обобщенные результаты по развитию предприятия индустрии гостеприимства с элементами планирования его деятельности в перспективе;
- разработать эффективный план развития предприятия индустрии гостеприимства и дать рекомендации по совершенствованию его деятельности.

#### 6. Формы отчетности по практике

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

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
  - название практики, период ее прохождения;
  - информация о месте практики (название организации, контактные данные);
  - руководитель практики от организации и вуза;

- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

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

Структура отчета:

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

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

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

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

- 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике
- 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев

#### оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора	Показатели оценивания Контролируемые		Оценочное
компетенции	индикатора компетенции	этапы практики	средство
ОПК-1.1.	Знать: технологические	-	
Определяет	новации и виды		
потребность в	информационного обеспечения		
технологических	в индустрии гостеприимства		
новациях и	Уметь: определять потребность		
информационном	в технологических новациях и		
обеспечении в	использовать информационное		
сфере	обеспечение в сфере	Планово-	Дневник, отчет
гостеприимства и	гостеприимства и	аналитический	
общественного	общественного питания	аналитический	по практике
питания.	Владеть: навыками		
	использования и внедрения		
	технологических новаций в		
	сфере гостеприимства и		
	общественного питания на		
	основе соответствующего		
	информационного обеспечения		
ОПК-1.2.	Знать: технологические		
Осуществляет	новации и виды		
поиск и внедрение	информационного обеспечения		
технологических	в индустрии гостеприимства		
новаций и	Уметь: осуществлять поиск и		
современных	внедрение технологических		Дневник, отчет по практике
программных	новаций и современных		
продуктов в	программных продуктов в	Планово-	
гостиничное дело.	гостиничное и ресторанное	аналитический	
	дело		
	Владеть: навыками		
	использования и внедрения		
	технологических новаций в		
	сфере гостеприимства и общественного питания на		
	основе соответствующего		
	информационного обеспечения		
ОПК-	Знать: основные программные		
1.3.Использует	продукты в сфере		
основные	гостеприимства и		
программные	общественного питания		
продукты в сфере	Уметь: использовать основные		
гостеприимства и	программные продукты в		
общественного	сфере гостеприимства и	П	П
питания	общественного питания	Планово-	Дневник, отчет
	Владеть: навыками	аналитический	по практике
	использования и внедрения		
	технологических новаций в		
	сфере гостеприимства и		
	общественного питания на		
	основе соответствующего		
	информационного обеспечения		
ОПК-2.1.	Знать: способы постановки	Планово-	Дневник, отчет

Определяет цели и задачи управления	целей и задач сотрудникам предприятий индустрии	аналитический	по практике
структурными	гостеприимства		
подразделениями	Уметь: определять цели и		
организаций	задачи управления		
сферы			
гостеприимства и	структурными		
общественного	подразделениями организаций		
· ·	сферы гостеприимства и		
питания.	общественного питания		
	Владеть: навыками		
	выполнения основных		
	функций управления		
	подразделениями организаций		
	сферы гостеприимства и		
0.774	общественного питания		
ОПК-	Знать: основные методы и		
2.2.Использует	приемы планирования,		
основные методы	организации, мотивации и		
и приемы	координации деятельности		
планирования,	подразделений организаций		
организации,	сферы гостеприимства и		
мотивации и	общественного питания		
координации	Уметь: использовать основные		
деятельности	методы и приемы		
подразделений	планирования, организации,	Планово-	Пиорини отнот
организаций	мотивации и координации		Дневник, отчет
сферы	деятельности подразделений	аналитический	по практике
гостеприимства и	организаций сферы		
общественного	гостеприимства и		
питания.	общественного питания		
	Владеть: навыками		
	выполнения основных		
	функций управления		
	подразделениями организаций		
	сферы гостеприимства и		
	общественного питания		
ОПК-2.3.	Знать: способы и методы		
Осуществляет	контроля, основных		
контроль	* '		
деятельности	инструментов контроля деятельности предприятий		
подразделений	сферы гостеприимства и		
организаций	общественного питания		
сферы	Уметь: осуществлять контроль		
гостеприимства и	деятельности подразделений		
общественного	организаций сферы	Планово-	Дневник, отчет
питания.	гостеприимства и	аналитический	по практике
	общественного питания		r
	Владеть: навыками		
	выполнения основных		
	функций управления		
	подразделениями организаций		
	сферы гостеприимства и		
	общественного питания с		
	учетом функций контроля и		
	анализа		
ОПК-3.1.	Знать: сущность и модели	Планово-	Дневник, отчет
Оценивает	качества, стандарты качества,	11/14/10/00	A.10211111, 01 101

ROHOCTRO OKOZONIJA	мато по погинаския основи	0110 H117 H117 O1411 W	TO TO 014TT 1140
качество оказания	методологические основы	аналитический	по практике
услуг в сфере	оценки качества оказания		
гостеприимства и общественного	услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		
1			
питания с учетом мнения	' '		
	оказания услуг в сфере		
потребителей и	гостеприимства и		
заинтересованных	общественного питания с		
сторон.	учетом мнения потребителей и		
	заинтересованных сторон		
	Владеть: навыками		
	обеспечения требуемого		
	качества процессов оказания		
	услуг в избранной сфере		
	профессиональной		
0.777.0.0	деятельности		
ОПК-3.2.	Знать: сущность и модели		
Осуществляет	качества, стандарты качества,		
оказание	методологические основы		
гостинично-	оценки качества оказания		
ресторанных	услуг в сфере гостеприимства		
услуг в	и общественного питания		
соответствии с	Уметь: осуществлять		
заявленным	гостинично-ресторанные		
качеством и	услуги в соответствии с		
обеспечивает их	заявленным качеством и	Планово-	Дневник, отчет
стандартизацию и	обеспечивать их	аналитический	по практике
сертификацию.	стандартизацию и	anamin teckin	попрактике
	сертификацию		
	Владеть: навыками		
	обеспечения требуемого		
	качества процессов оказания		
	услуг в избранной сфере		
	профессиональной		
	деятельности в соответствии с		
	заявленным качеством,		
	стандартами и сертификатами		
ОПК-3.3.	Знать: основные положения		
Внедряет	системы менеджмента качества		
основные	в соответствии со стандартами		
положения	ИСО 9000		
системы	Уметь: применять основные		
менеджмента	положения системы		
качества в	менеджмента качества в	Планово-	Дневник, отчет
соответствии со	соответствии со стандартами	аналитический	по практике
стандартами ИСО	ИСО 9000		1
9000.	Владеть: навыками внедрения		
	основных положений системы		
	менеджмента качества в		
	соответствии со стандартами		
	ИСО 9000		
ОПК-4.1.	Знать: характеристики рынка		
Осуществляет	гостинично-ресторанных	Попротовители и	
мониторинг рынка	услуг, системы управления	Подготовительный	Дневник, отчет
гостинично-	эффективностью бизнеса и	и планово-	по практике
ресторанных	перспективы развития	аналитический	1
услуг, изучение	маркетинговых		
	1 4		

рынка,	информационных систем		
потребителей,	предприятий индустрии		
конкурентов.	гостеприимства		
	Уметь: осуществлять		
	мониторинг рынка гостинично-		
	ресторанных услуг, изучение		
	рынка, потребителей,		
	конкурентов.		
	Владеть: навыками		
	исследования рынка,		
	организовывать продажи и		
	продвижение услуг		
	организаций сферы		
	гостеприимства и		
OFFIC 4.2	общественного питания		
ОПК-4.2.	Знать: основные методы		
Осуществляет	продаж гостинично-		
продажи	ресторанного продукта, в том		
гостинично-	числе с помощью онлайн-		
ресторанного	технологий		
продукта, в том	Уметь: Осуществляет продажи		
числе с помощью онлайн-	гостинично-ресторанного		
онлаин-	продукта, в том числе с		
технологии.	помощью онлайн-технологий	Планово-	Дневник, отчет
	Владеть: навыками		, ,
	применения на практике основных методов продаж	аналитический	по практике
	основных методов продаж гостинично-ресторанного		
	продукта, в том числе с		
	помощью онлайн-технологий		
	для организации продажи и		
	продвижения услуг		
	организаций сферы		
	гостеприимства и		
	общественного питания		
ОПК-4.3.	Знать: способы продвижения		
Осуществляет	услуг сферы гостеприимства и		
продвижение	общественного питания по		
услуг сферы	основным направлениям, в том		
гостеприимства и	числе в сети Интернет		
общественного	Уметь: осуществлять		
питания по	продвижение услуг сферы		
основным	гостеприимства и		
направлениям, в	общественного питания по		
том числе в сети	основным направлениям, в том	_	
Интернет.	числе в сети Интернет	Планово-	Дневник, отчет
	Владеть: навыками	аналитический	по практике
	применения на практике		
	основных методов		
	продвижения гостинично-		
	ресторанного продукта, в том		
	числе с помощью онлайн-		
	технологий для организации		
	продвижения услуг		
	организаций сферы		
	гостеприимства и		
	общественного питания		

ОПК-5.1.	Знать: основные		
Оценивает и	производственно-		
анализирует	экономические показатели		
основные	предприятий размещения и		
производственно-	питания, основные		
экономические	производственно-		
	_		
показатели	экономические показатели		
предприятий	гостинично-ресторанной		
размещения и	Деятельности Учества		
питания.	Уметь: оценивать и	П	Путанульная
	анализировать основные	Планово-	Дневник, отчет
	производственно-	аналитический	по практике
	экономические показатели		
	предприятий размещения и		
	питания		
	Владеть: навыками принятия		
	экономически обоснованных		
	решений, обеспечения		
	эффективной деятельности		
	организации избранной сферы		
	профессиональной		
	деятельности		
ОПК-5.2.	Знать: основные методы и		
Осуществляет	виды текущего и		
текущее и	перспективного		
перспективное	экономического планирования		
экономическое	деятельности подразделений		
планирование	Уметь: осуществлять текущее		
деятельности	и перспективное		
подразделений	экономическое планирование		
предприятий	деятельности подразделений		
сферы	предприятий сферы	Планово-	Дневник, отчет
гостинично-	гостинично-ресторанных	аналитический	по практике
ресторанных	услуг.	W11W11111 1 0 0 111111	no npanimi
услуг.	Владеть: применять на		
	практике основные методы и		
	виды текущего и		
	перспективного		
	экономического планирования		
	деятельности подразделений		
	предприятий сферы		
	гостинично-ресторанных услуг		
ОПК-5.3.	Знать: информационные		
Экономически	системы для экономического		
обосновывает	планирования деятельности		
необходимость и	подразделений предприятий		
целесообразность	сферы гостинично-		
принятия	ресторанных услуг		
оптимальных			
решений при		Планово-	Дневник, отчет
	обосновывать необходимость и	аналитический	по практике
осуществлении	целесообразность принятия		•
профессиональной	оптимальных решений при		
деятельности.	осуществлении		
	профессиональной		
	Деятельности		
	Владеть: навыками обеспечения экономической		

			1
	эффективности организаций		
	избранной сферы		
	профессиональной деятельности		
ОПК-6.1.	Знать: нормативно-правовую		
Осуществляет	базу РФ и международного		
поиск	права при осуществлении		
необходимой	профессиональной		
нормативно-	деятельности, способы поиска		
правовой	необходимой нормативно-		
документации для	правовой документации для		
деятельности в	деятельности в избранной		
избранной	профессиональной области		
профессиональной	Уметь: осуществлять поиск	п	
области	необходимой нормативно-	Подготовительный	Дневник, отчет
	правовой документации для	и планово-	по практике
	деятельности в избранной	аналитический	1
	профессиональной области; Владеть: навыками		
	Владеть: навыками применения и использования		
	нормативно-правовой базы в		
	соответствии с		
	Законодательством РФ и		
	международного права при		
	осуществлении		
	профессиональной		
	деятельности		
ОПК-6.2.	Знать: нормативно-правовую		
Обоснованно	базу РФ и международного		
применяет нормативно-	права при осуществлении профессиональной		
правовую	деятельности, способы поиска		
документацию в	необходимой нормативно-		
области своей	правовой документации для		
профессиональной	деятельности в избранной		
деятельности.	профессиональной области		
	Уметь: применять нормативно-		
	правовую базу в соответствии	П	Дневник, отчет
	с Законодательством РФ и	Планово-	по практике,
	международного права при	аналитический и	презентационный
	осуществлении профессиональной	отчетный	материал
	деятельности		1
	Владеть: навыками		
	применения и использования		
	нормативно-правовой базы в		
	соответствии с		
	Законодательством РФ и		
	международного права при		
	осуществлении		
	профессиональной деятельности		
ОПК-6.3.	Знать: законодательство		
Соблюдает	Российской Федерации о	П	Пууаруучу
законодательство	предоставлении услуг	Планово-	Дневник, отчет
Российской	размещения и питания сферы	аналитический	по практике
Федерации о	профессиональной		

предоставлении	деятельности		
услуг размещения	Уметь: соблюдать		
и питания.	законодательство Российской		
	Федерации о предоставлении		
	услуг размещения и питания		
	Владеть: применять на		
	практике законодательство		
	Российской Федерации о		
	предоставлении услуг		
	размещения и питания		
ОПК-6.4.	Знать: основы и особенности		
Обеспечивает	документооборота в		
документооборот	соответствии с нормативными		
в соответствии с	требованиями сферы		
нормативными	профессиональной		
требованиями.	деятельности		
	Уметь: обеспечивать		
	документооборот в	Планово-	Дневник, отчет
	соответствии с нормативными	аналитический	по практике
	требованиями	апалитический	по практике
	Владеть: применять на		
	практике систему		
	документооборота в		
	соответствии с нормативными		
	требованиями организаций		
	сферы гостеприимства и		
	общественного питания		

Перечень оценочных средств

Перечень оценочных средств			
Наименование	Краткая характеристика	Критерии оценки	
оценочного средства	оценочного средства		
Дневник практики	Это специфическая форма	20 баллов – дневник	
	письменных работ, позволяющая	заполняется аккуратно,	
	студенту вести подробную запись	своевременно, грамотно,	
	своих действий во время	все виды работ	
	прохождения практики; это	представлены в	
	основной источник сведений о	соответствии с	
	прохождении студентом практики	требованиями программы	
	и материал к написанию отчета.	практики, носят	
		описательный характер,	
		логически	
		обосновываются.	
		10 баллов - дневник	
		заполняется аккуратно,	
		своевременно, грамотно,	
		все виды работ	
		представлены не полно,	
		не профессиональным	
		языком.	
		5 баллов - дневник	
		заполнен неаккуратно, не	
		своевременно. записи	
		краткие, не соответствуют	
		требованиям программы	

Отчет о прохождении практики

Это специфическая письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента BO время практики. Отчеты технологической ПО практике готовятся индивидуально. Цель отчета осознать зафиксировать компетенции, приобретенные студентом результате освоения теоретических курсов

полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе.

40 баллов – объективная самооценка знаний умений. максимальное выполнение ПУНКТОВ программы В соответствии c особенностями индивидуального задания, добросовестное заполнении всех пунктов 30 баллов – наблюдается незначительное нарушения в выполнении заданий (упущены (объективно нюансы могли быть которые выполнены) некоторые допускаются пункты), недочеты при заполнении пунктов отчета 20 баллов – наблюдается нарушения в выполнении заданий (упущены параметры основные допускаются задания),

недочеты при заполнении пунктов отчета

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

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

Примерные варианты индивидуальных и групповых заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в рамках преддипломной практики на базе предприятий туризма:

- 1. Назовите цели и задачи практики; Опишите организацию, в которой проходила практика;
- 2. Обоснуйте роль и опишите способы мотивации сотрудников при решении стратегических и оперативных управленческих задач в организации базе практики;
  - 3. Перечислите процессы групповой динамики в организации;

- 4. Сформулируйте цель и задачи диагностики организационной культуры
- 5. Охарактеризуйте организационную структуру и систему управления персоналом в организации;
- 6. Опишите особенности взаимодействия членов коллектива подразделения организации, в котором проходила практика, при решении профессиональных задач;
- 7. Назовите приемы и методы организации групповой работы, принципы формирования команды для решения профессиональных задач.
  - 8. Назовите принципы и задачи планирования деятельности в организации в сфере туризма
- 9. Опишите технические средства и информационные технологии, используемые в сфере туризма;
- 10. Опишите административные процедуры, обеспечивающих предоставление услуг в соответствии с законодательством Российской Федерации

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

- 1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий сферы туризма и отдельных его подразделений?
  - 2. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
- 3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
- 4. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
  - 5. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
  - 6. Какие выводы сделаны?
  - 7. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
- 8. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
- 9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
  - 10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?
  - 11.Верно ли утверждение: «Турагент осуществляет деятельность по формированию туристского продукта»?
  - 12. Верно ли утверждение: «Туроператорскую деятельность могут осуществлять юридические лица или индивидуальные предприниматели»?
- 13. Может ли общество с ограниченной ответственностью осуществлять туроператорскую деятельность?
- 14. Верно ли утверждение: «Функции туроператора на рынке практически совпадают с функциями предприятий оптовой торговли»?
  - 15. Может ли турагентство заниматься разработкой собственных туров.
- 16. Верно ли утверждение: «в случае, когда турагентство реализует собственный продукт, поглощающий продукт туроператора, ответственность перед потребителем полностью возлагается на туроператора»?
  - 17. Верно ли утверждение: «Основным источником доходов турагентства является комиссионное вознаграждение»?
- 18. Верно ли утверждение: «Под туристским продуктом понимается только основной комплекс услуг»?
- 19. Верно ли утверждение: «В случаях возникновения чрезвычайных ситуаций государство принимает меры по защите интересов российских туристов за пределами Российской Федерации, в том числе меры по их эвакуации из страны временного пребывания»?
  - 20. Может ли договор страхования ответственности туроператора расторгнут досрочно?

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

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

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

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

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

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

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

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	20
Содержание отчета по производственной практике	40
Оформление отчета по производственной практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

#### Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

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

#### Критерии оценки за содержание отчета по технологической практике:

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

деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

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

#### Критерии оценки за оформление отчета по технологической практике:

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

#### Критерии оценки за защиту отчета по производственной практике:

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

По результатам защиты отчета по технологической практике выставляется оценка: В результате полученные баллы переводятся в 5-балльную систему оценки по следующей шкале:

Количество баллов	5-балльная система оценки
Более 85 баллов	5 - «отлично»
66-84 баллов	4- «хорошо»
55-66 балла	3 – «удовлетворительно»
До 55 баллов	2 - «неудовлетворительно»

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

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

Написание отчета по практике обеспечивается доступом каждого обучающегося к

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

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

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

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

- ЭБС «Лань»;
- 3EC Znanium.com;
- ЭБС Юрайт;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

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

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания необходимые для реализации профиля подготовки «Туроператорская и турагентская деятельность»

«Личность и культура»,

«Современные проблемы сервиса и туризма»,

«Турбизнес»,

«Туризм. Право и экономика»,

«Гостиница и ресторан»,

«Общепит: бизнес и искусство»,

«Отель».

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

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

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary, к международным индексам научного цитирования Scopus и Web of Science,

политематической базе данных ProQuest Agricultural and Environmental Science Database, к полнотекстовым базам данных научных журналов - Science Direct, Springer, Wiley. Ставропольскому ГАУ, как члену Некоммерческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум» (НП НЭИКОН) предоставлен доступ к ресурсам проекта «Архив научных журналов», который содержит архивные коллекции ряда ведущих издательств: American Association for the Advancement of Science, Annual Reviews, Института физики (Великобритания), Historical Archive, Nature Publishing Group, Oxford University Press, Archive Complete, Sage, Taylor & Francis, Cambridge University Press, Wiley.

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

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «JawsforWindows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

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

#### 9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Программное обеспечение, используемое на базе предприятий и организаций индустрии гостеприимства, необходимое для работы и выполнения профессиональных функций гостиничных и ресторанных служб, а также Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V0557156 от 12.12.16) 22.11.2007) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007) 22.11.2007) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2013).

#### 9.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

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

#### 9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

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

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

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

		T	
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 404, площадь - 69,3 м2).	Оснащение: столы - 28шт., стулья — 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway — 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты,	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№	355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112,
площадь - 07,3 мг.).	подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	заказа/лицензии: 1B08- 171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019) Opera, Fidelio (Customer Number: 125669 от 21.05.2018)	оперативное управление
Учебные	1.Оснащение: специализированная мебель		355017,
Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:  1. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м²)	на 100 посадочных мест, персональные компьютеры — 56 шт., телевизор — 1шт., принтер — 1шт., цветной принтер — 1шт., копировальный аппарат — 1шт., сканер — 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.	Оffice (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ 3аказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2019)	Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление
2. Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²).	2. Оснащение: столы - 28шт., стулья - 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Кгаftway - 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационнообразовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	Місгоsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2019) Kaspersky Total Security (№ 3аказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2019) CorelDRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2019) Photoshop	355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление

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

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм и учебного плана по направлению подготовки «Туроператорская и турагентская деятельность»

Авторы

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.

Рецензенты

к.э.н., доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики С. С. Сериков

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

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры туризма и сервиса протокол № от « » мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Зав. кафедрой

А.Г. Иволга

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета социально-культурного сервиса и туризма протокол № от « » мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Руководитель ОП

к.э.н., доцент Елфимова Ю.М.

# Аннотация программы преддипломной практики Б2.О.04(Пд) «Преддипломная практика»

Форма обучения – очная		
43.03.02 Туризм		
код направление подготовки		
«Туроператорская и турагентская деятельность»		
профиль		
Общая трудоемкость практики составляет 12 зет, 8 недель		
Вид практики:	Производственная практика	
Тип практики:	Преддипломная практика	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная.	
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик — путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.	
Цель проведения практики	Формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях сферы туризма.	
Код и содержание компетенции	Задачи практики	
УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формирование у студентов теоретических знаний особенностей рекреационной деятельности, а также знаний в области оценки туристических потоков, выявления социальной дифференциации туристов, а также практических навыков применения: географических методов, направленных на оценку территориальных мест пребывания и анализа туристско-рекреационного потенциала местности.	
УК – 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и	Закрепление навыков определения своей роли в	
реализовывать свою роль в команде	команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы  Формирование у студентов необходимых	

	T _
ПК – 2 Способен организовать	Формирование у студентов теоретических знаний и
эффективную работу туристского	практических навыков осуществления общего
предприятия туристско-	руководства основной, административно-
рекреационной сферы и его служб	хозяйственной и финансово-экономической
на основе действующего	деятельностью туристского предприятия в
законодательства	соответствии с законом; обеспечения работы и
	взаимодействия структурных подразделений
	туристского предприятия, направленность их
	деятельности на обеспечение формируемых и
	реализуемых туристских продуктов в соответствии с
	нормативно-правовыми актами
ПК – 3 Участвует в разработке и	•
	Формирование у студентов теоретических знаний и
продвижении турпродукта и	практических навыков осуществления разработки
внедрении инновационных	турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с
решений при осуществлении	потребностями туристского рынка; методики и
туристской деятельности	технологии продвижения туристского продукта при
	осуществлении туристской деятельности
ПК – 4 Владение теоретико-	Закрепление навыков проектирования туристских
методологическими основами	продуктов и услуг и методики расчета проектных
проектирования в туризме	показателей, характеризующих экономическую и
	социальную эффективность туристско-
	рекреационного проектирования
ПК – 5 Способен разрабатывать и	Закрепление навыков разработки туристских
внедрять готовые проектные	продуктов и услуг по целевому запросу потребителей
решения в профессиональной	в соответствии с имеющимися ресурсами; создания
туристкой деятельности	проектной документации разработанного туристского
Typhothon Authorization	1 1 1
	пролукта(услуги) для коммерциализации
Место практики в структуре ОП	продукта(услуги) для коммерциализации <b>Б2.О.02(Пл) «Предлипломная практика»</b> относится
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится
Место практики в структуре ОП ВО	
ВО	<b>Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика»</b> относится к обязательной части Блока «Практика»
ВО Код и наименование индикатора	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при
ВО Код и наименование индикатора компетенций	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач,	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках
ВО Код и наименование индикатора компетенций УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта, выделения совокупности поставленных задач и ожидаемых результатов
ВО  Код и наименование индикатора компетенций  УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения  УК — 2.2 Выбирает оптимальный	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта, выделения совокупности поставленных задач и ожидаемых результатов  Знания: нормативно-правовой базы,
ВО  Код и наименование индикатора компетенций  УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения  УК — 2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая	к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта, выделения совокупности поставленных задач и ожидаемых результатов  Знания: нормативно-правовой базы, регламентирующей туристскую деятельность;
ВО  Код и наименование индикатора компетенций  УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения  УК — 2.2 Выбирает оптимальный	Б2.О.02(Пд) «Преддипломная практика» относится к обязательной части Блока «Практика»  Планируемые результаты обучения при прохождении практики  Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования туристского пространства  Умения: определять типы и виды туристского пространства; территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовать процесс проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта  Навыки: определения типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; организации процесса проектирования туристского пространства в рамках поставленной цели проекта, выделения совокупности поставленных задач и ожидаемых результатов  Знания: нормативно-правовой базы,

логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей отретственности в соответствени с заплавироватными результатами контроля, при необходимости в ответственности в соответствени с заплавироватными результатами контроля, при необходимости задач  ТК — 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристекой индустрии  ПК — 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристекой индустрии  ПК — 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристекой индустрии  Туристи остановки задач, оптимизировать структуру управления управления спостановки задач, оптимизировать структуру управления туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления распределенем в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услугу эффективной системы управления туристеких про	ограничения	маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов
правовую документацию, регламентирующую туристскую деятельность; информацию необходимую для туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий; организовывать комплеке маркегинговых решений действий, направленных на формирование туриродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристскую деятельность; методов проектирования туристского предприятия (комплекса маркегинговых решений и действий направленных на формирование туриродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, направленных на формирование туриродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений и действий направленных на формирование туриродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений запанированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  УК — 2.3 Оценивает решение деней продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уступительного и услуг услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убфективной системы управления туристских продуктов и услуг уфективной системы управления		-
туристскую деятельность; информацию, необходимую для туристско-рекреационного проектирования и освоения территорый; организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных па формирование турипродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Навыки: применсния действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турипродукта исходя из действующих правовых порм и имеющихся ресурсов и ограничений деятельности в частности в частности в формировании туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турипродукта исходя из действующих правовых порм и имеющихся ресурсов и ограничений Знания: технологии ценообразования в туристской индустрии, методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услугу эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услугу, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услугу, эффективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услугу, эффективной системы управления распределением в туристской индустрии, методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услугу, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услугу, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услугу, эффективной системы управления туристских продуктов и услугу, эффективной системы		
необходимую для туристско-рекреационного просктирования и освоения территорий; организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. Навыки: применения действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных задач в зоне своей ответственности в соответствение с запланированиями результаталси контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  УК – 2.3 Оценивает решения задач в зоне своей ответственности в соответствение с запланированными результаталси контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  УК – 2.3 Оценивает решения задач продъятельности в соответствение с запланированными результаталси скемы управления распределением в туристской индустрии, методов проектирования в туристской индустрии; методы проектирования задач ответствение и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методы проектирования догистических цепей продвижения продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методы проектирования догистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования догистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования догистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования догистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зафективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования догистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зафективной системы управления туристских продуктов и услуг замением догистемы управления продукто		
организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений и меющихся продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных па формирования туриродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  Знания: технологии ценообразования в туристской индустрии, методов проектирования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг утристской индустрии; методов проектирования в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг утристской индустрии; методов проектирования в туристской индустрии; методов проектирования в туристской индустрии; методов проектирования огистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг убранный системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убранный системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг услуг, убранный системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг услуг убранный системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убранный и действий продвижения продуктов и услуг убранный системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг убранный продуктов и услуг убранный продуктов и услуг убранный продуктов и услуг убранный прод		
действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, направления турпистскую деятельность; методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений направленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  УК – 2.3 Оценивает решения продуктов и услуг, эффективной системы управления в туристской индустрии, методов проектирования логистических продвижения продуктов и услуг умения: применять методы просктирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг. Занания: продвижения туристских продуктов и услуг. Эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг. Занания: постановки задач, определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Навыки: применения действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирования турпродукта исходя из действующих правовых порм и имеющихся ресурсов и ограничений из действий, направленных задач в зоне своей ответственности в соответствии сапаланированным результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  УК – 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг навыки: выбора технологий ценообразования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг навыки: выбора технологий ценообразования в туристских цепей продвижения туристских продуктов и услуг занания: способов определения цепобразования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских продитоких продитокую продитоку продитоку продитоку продитоку продитоку продитоки		
и имеющихся ресурсов и ограничений  Навыки: применения действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построении продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристекой индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг уффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услуг. Занания: способов определения туристеких продуктов и услуг оффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристеких продуктов и услуг. Занания: способов определения структуры туристеких предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
Навыки: применения действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленых на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленых задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распредлением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления продуктов и услуг зфективной системы управления труистских продуктов и услуг замняя структуры туристских продуктов и услуг замняя способов определения цели, методов постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
имеющихся ресурсов и ограничений, регламентирующих туристскую деятельность; методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленых задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Имения: продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зафективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зафективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зания: способов определения цели, методов постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
методов проектирования туристско-рекреационной деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленых на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей индустрии, методов проектирования в туристской ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления ту		
деятельности в частности принципов построения продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг эффективной системы управления туристских продуктов и услуг эффективной системы управления структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
продуктовой стратегии туристского предприятия (комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг зфективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов поравления продуктов и услуг зфективной системы управления туристских продуктов и услуг зфективной системы управления оправления оправ		
(комплекса маркетинговых решений и действий, направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
направленных на формирование турпродукта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения продуктов и услуг уфективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения туристских продуктов и услуг уфективной системы управления туристских продуктов и услуг зафективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг зафективной системы управления туристских продуктов и услуг зафективной систем		
ресурсов и ограничений  УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования погистических продуктов и услуг, эффективной системы управления туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления продрижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
УК — 2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач         Знания: технологии ценообразования в туристской индустрии, методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг           Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг           ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии         Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий           Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач  ——————————————————————————————————	VIII.	
жорректирует способы решения задач  Умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Умения: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием	поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами	индустрии, методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме,
умения: применять методы проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг
эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		1 1
туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  Навыки: выбора технологий ценообразования в туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
туристской индустрии; методов проектирования логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов
логистических цепей продвижения продуктов и услуг, эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
эффективной системы управления распределением в туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
туризме, сбыта и продвижения туристских продуктов и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Знания: способов определения цели, методов постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
и услуг  ПК – 1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		11
структуры предприятий туристской индустрии  Постановки задач, определения структуры туристских предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
индустрии предприятий  Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием	-	•
Умения: определять цель, выбирать методы постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием		
постановки задач, оптимизировать структуру управления туристским предприятием	индустрии	предприятии
управления туристским предприятием		Умения: определять цель, выбирать методы
		, 1
постановки задач, оптимизации структуры		Навыки: определения цели, выбора методов постановки залач оптимизации структуры
управления туристским предприятием		
ПК – 1.2 Проводит расчет Знания: методики анализа и оценки эффективности,	ПК – 1.2 Проводит расчет	
основных производственно-экономических показателей		основных производственно-экономических показателей

показателей эффективности деятельности предприятий	деятельности туристского предприятия  Умения: применять методы анализа и оценки		
r v r	эффективности, основных производственно-		
	экономических показателей деятельности туристского		
	предприятия		
	Handran Table Control		
	Навыки: применения методики анализа и оценки эффективности, основных производственно-		
	эффективности, основных производственно- экономических показателей деятельности туристского		
	предприятия		
	1 1		
ПК – 1.3 Вырабатывает	Знания: методики выработки управленческих		
управленческие решения на базе	решений на базе объективных результатов анализа		
объективных результатов анализа	деятельности туристской организации и выявленных		
деятельности туристской	предпочтений потребителя		
организации и предпочтений	Умения: применять методику выработки		
потребителя	управленческих решений на базе		
	объективных результатов анализа		
	деятельности туристской организации и		
	выявленных предпочтений потребителя		
	Навыки: применения методики выработки		
	управленческих решений на базе объективных результатов анализа		
	объективных результатов анализа деятельности туристской организации и		
	выявленных предпочтений потребителя		
ПК-2.1 Осуществляет общее	Знания: нормативно-правовой базы,		
руководство основной,	регламентирующей туристскую деятельность,		
административно-хозяйственной и	методики управления основной, административно-		
финансово-экономической	хозяйственной и финансово-экономической		
деятельностью туристского	1		
предприятия в соответствии с	Умения: анализировать и выбирать информацию из		
законом	нормативно – правовой базы, регламентирующей		
	туристскую деятельность; применять методику		
	управления основной, административно-		
	хозяйственной и финансово-экономической		
	деятельностью туристского предприятия		
	Навыки: анализа и выбора информации из		
	нормативно – правовой базы, регламентирующей		
	туристскую деятельность; применения методики управления основной, административно-		
	хозяйственной и финансово-экономической		
	деятельностью туристского предприятия		
ПК – 2.2 Обеспечивает работу и	Знания: нормативно-правовой базы,		
взаимодействие структурных	регламентирующей туристскую деятельность,		
подразделений туристского			
предприятия, направленность их	подразделений туристского предприятия,		
деятельности на обеспечение	направленность их деятельности на обеспечение		
формируемых и реализуемых	формируемых и реализуемых туристских продуктов		
туристских продуктов в	Умения: применять нормативно-правовое		
соответствии с нормативно-	законодательство, регламентирующее туристскую		
правовыми актами	деятельность, методику организации работы и		
	взаимодействия структурных подразделений		
	туристского предприятия, обеспечить формирование		

и реализацию туристских продуктов в соответствии с нормативию—правовыми актами  ПК — 3.1 Осуществляет разработку туристского предприятия, обеспечения формирования и реализации туристских продуктов в соответствии с нормативно—правовыми актами  ПК — 3.1 Осуществляет разработку туристского предприятия, обеспечения формирования и реализации туристских продукта, в т.ч. инноващиюнных в соответствие с потребностями туристского рынка  ПК — 3.1 Осуществляет разработку туриродукта, в т.ч. инноващиюнных в разработки туристского рынка  Туристского рынка  ПК — 3.2 Владеет методами и продвижение туристского продукта при осуществлять разработки туристского продукта, в т.ч. инноващионных в рамках отдельных видов туризма для конкретных территорий  ПК — 3.2 Владеет методами и продвижение туристского продукта при осуществлении туристского деятельности  ПК-4.1 Владеет методами продемжения туристского продукта при осуществлении туристского деятельности  ПК-4.2 Владеет методами продемжения туристского деятельности туристской деятельности турис		T
вазимодействия структурных подразделений туристского предприятия, обеспечения формирования и реализации туристских продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами  ТК — 3.1 Осуществляет разработку турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рынка  Туристского рынка  ТК — 3.2 Владеет методами и технологий продвижение туристского продукта при осуществлении туристской продукта при осуществлении туристской продукта при осуществлении туристской продвижение туристского продукта при осуществлении туристской продвижение туристского продукта при осуществлении туристской продвижение туристского продукта при осуществлении туристской продования туристской продования туристской продования туристской продования и туристской продукта при осуществлении туристской деятельности навыки: применения методики и технологий продижения туристской продукта при осуществлении туристской деятельности туристской организации  ТК-4.1 Владест методами туристский продукта при осуществлении туристской продукта при осуществлении туристской деятельности туристской организации  Туристского продукта при осуществлении туристской деятельности туристской проектирования туристской продуктов и услуг  Навыки: применения методов и технологий проектирования деятельности туристской проектирования уристской проектирования уристской и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования и технологий проектирования и представления туристско-рекреационного проектирования и представления туристской приформации и представления туристской рабрективом по социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования и представления туристс		
турподукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рыпка  тенденции развития туризма в мире для дальнейшего применения в разработке турпродукта; технологии разработки и впедрения инповационных просктов и технологий в туристекого продукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рыпка  ПК — 3.2 Владеет методами и технологией продукта при осуществлении туристского продукта при осуществлении деятельности  ПК—4.1 Владеет методами продукта при осуществлении туристского продукта про осуществлении туристского продукта продективности просктирования деятельности туристской базы исследования территориальных рекреационных систем, характеризующих умения прометирования прометирования, методы и технологий проектирования прометирования		взаимодействия структурных подразделений туристского предприятия, обеспечения формирования и реализации туристских продуктов в соответствии с
ведущих мировых и российских туроператоров, осуществлять разработку турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями туристского рынка  ПК — 3.2 Владеет методами и технологией продвижение туристского продукта при осуществлении туристской продвижения туристского продукта при осуществлении туристской продвижения туристского продукта при осуществлении туристской продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности  ПК-4.1 Владеет методами и туристской деятельности Навыки: применять методики и технологии продвижения туристской деятельности  ПК-4.1 Владеет методами данных продвижения туристской деятельности на продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования продуктов и услуг  Навыки: применения методов и технологий проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  Знания: основ проектирования, методык и технологий проектирования деятельности туристской организации, туристскох продуктов и услуг  Знания: основ проектирования, методык расчета проектирования и технологий проектирования и технологий проектирования уристской организации, туристских продуктов и услуг  Знания: основ проектирования, методык расчета проектирования и технологий проектирования уристской организации, туристской проектирования услугов и услуг  Ик-4.2 Владеет методикой расчета проектирования и технологий проектирования уристской организации, туристских продуктов и услуг  Ик-4.2 Владеет методикой расчета проектирования и технологий проектирования и технологий проектирования уристской организации и технологий проектирования и техноло	турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями	тенденции развития туризма в мире для дальнейшего применения в разработке турпродукта; технологии разработки и внедрения инновационных проектов и технологий в туризме с учетом специфики
ПК - 3.2 Владеет методами и технологией продвижение туристского продукта при осуществлении туристской деятельности  ПК - 3.2 Владеет методами и технологией продвижение туристского продукта при осуществлении туристской деятельности  ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг  ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методими туристских прожитирования туристской деятельности  ПК-4.2 Владеет методими туристемих деятельности туристской организации  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирова и технологий проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирых показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.1 Владеет методами проектирования деятельности туристской организации. Туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.1 Владеет методами и технологии проектирования проектирования  ПК-4.1 Владеет методами и технологию проектирования и технологий		ведущих мировых и российских туроператоров; осуществлять разработку турпродукта, в т.ч. инновационных в соответствие с потребностями
туристского продукта при осуществлении туристской деятельности туристской продвижения туристской деятельности на туристской продвижения туристской деятельности на туристской и проектирования на технологий проектирован		инновационных в рамках отдельных видов туризма
туристского продукта при осуществлении туристской продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности  ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования  проектирования  показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Посктирования  Показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Пороектирования  Показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Пороектирования  Показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Пороектирования  Показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования и технологий проектир		1
ПК-4.1 Владеет методами продвижения туристской деятельности  ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  Вания: основ проектирования, методы и технологий проектирования, методы и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации. Туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации. Туристских продуктов и услуг  Навыки: проектирования технологий проектирования деятельности туристской организации. Туристской организации. Туристской и методы и технологий проектирования и технологий проектиров	туристского продукта при осуществлении туристской	Умения: применять методику и технологию продвижения туристского продукта при осуществлении туристской деятельности
ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг    ПК-4.1 Владеет методами проектирования туристских продуктов и услуг    ПК-4.2 Владеет методикой расчета проективых показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования    ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования    ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования    ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг    ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектирования деятельности туристской и технологий проектирования, методики расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования    Умения: использовать основные статистические методы для оценивания, анализа и представления статистической информации в сфере туризма    Навыки: проведения процедуры применения методов		продвижения туристского продукта при
проектирования туристских продуктов и услуг  Навыки: применения методов и технологий проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Туристско-рекреационного проектирования  Умения: использовать основные статистические методы для оценивания, анализа и представления статистической информации в сфере туризма  Навыки: проведения процедуры применения методов	проектирования туристских	Знания: основ теоретической и методологической базы исследования территориальных рекреационных систем, характеристики районирования и технологий проектирования деятельности туристской организации
проектирования деятельности туристской организации, туристских продуктов и услуг  ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  Туристско-рекреационного проектирования  Умения: использовать основные статистические методы для оценивания, анализа и представления статистической информации в сфере туризма  Навыки: проведения процедуры применения методов		1
проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования  ———————————————————————————————————		проектирования деятельности туристской
проектирования методы для оценивания, анализа и представления статистической информации в сфере туризма  Навыки: проведения процедуры применения методов	проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность	проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность туристско-рекреационного проектирования
		методы для оценивания, анализа и представления

	информации в сфере туризма	
ПК-5.1 Осуществляет разработку туристских продуктов и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами	Знания: терминологии туристско-рекреационного проектирования; типов и видов туристского пространства; территориальных аспектов и уровней туристского проектирования; методологических основ проектирования; технологии ценообразования в туристской индустрии  Умения: определять территориальные аспекты и уровни туристского проектирования; организовывать процесс проектирования туристского продукта и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами  Навыки: организации процесса проектирования туристского продукта и услуг по целевому запросу потребителей в соответствии с имеющимися ресурсами	
ПК – 5.2 Создает проектную документацию разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации	Знания: специфики организации процесса проектирования туристского продукта(услуги); методики создания проектной документации Умения: организовывать комплекс маркетинговых решений и действий, направленных на продвижение и коммерциализацию туристского продукта(услуги); создавать проектную документацию Навыки: создания проектной документации разработанного туристского продукта(услуги) для коммерциализации	
Краткая характеристика практики	Этапы преддипломной практики: 1.Подготовительный этап. 2.Производственно-исследовательский. 3. Аналитический этап.	
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики	
Форма от четности по практике	дневинк, от юг о прохождении практики	
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 8 — дифференцированный зачет Заочная форма обучения: 5 курс - дифференцированный зачет	
Авторы	к.э.н., доцент Елфимова Ю.М.	

## Приложение 1

	Ректору ФІ БОУ ВО группы группы
	очной/заочной формы обучения
	направления подготовки 43.03.02 Туризм,
	профиль «Туроператорская и турагентская
	деятельность»
	ФИО студента полностью
	заявление
Прошу направить меня для прохождени «» 202 г. по «_	•
указывается полное наименование организ	зашии и место нахожления)
J. 14552240107 110711100 1141111101102411110 0p1411111	
Руководителем практики прошу назнач	ить
<u></u>	
	пись (студента)
Согласовано:	
D	_
Руководитель практики от университет	а подпись ФИО
	подпись ФПО
Зав. кафедрой	
подпись	ФИО

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

Рабочий график (пла	н) провеления пред	дипломной практики
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОС	ДАРСТВЕППЫЙ А	І РАРПЫЙ УПИВЕРСИ

Обуч	ающегося			
Проф	(ФИО) авления подготовки 43.03.02 Туризм оиль «Туроператорская и турагентская деят пьтета социально-культурного сервиса и т	гельность»		
Курс	группа			
Мест	о прохождения практики			
Срок	(наименование и место нахож практики с «»202_ г			_202_ Γ.
<b>№</b> п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от университета
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
		1	l	l
Озна	комлен:/			/

(Ф.И.О. обучающегося)

(подпись)

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

Кафедра «Туризм и сервис» Направление подготовки 43.03.02 Туризм Профиль «Туроператорская и турагентская деятельность» Форма обучения очная/заочная

#### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

учающемуся	
сто прохождения практики	
оки прохождения практики	
рма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном ктронном виде	[ I/I
держание задания:	
ководитель практики от кафедры//	
(подпись) (ФИО) дание к исполнению принял «»20г	
(подпись)	

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

#### ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося группы курс		•
направления подготов	ки 43.03.02 Туризм,	
профиля «Сервис гостинично - ресторанных, с	спортивных, развлек	сательных, комплексов»
период прохождения с «»	по «»	202_ г.
		<del></del>
(Ф.И.	O.)	
	Шифр зачетно	й книжки:
	Место прохож	дения практики:
Руководитель практики от предприятия		
	(подпись)	(Ф. И. О.)
Руководитель практики от университета		
or ymbopomera		
	(подпись)	(Ф. И. О.)

Дата	Краткое содержание выполненной работы	Отметка руководителя о выполнении работы

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

обучающегося группы курса	очной/заочной форм	мы обучения	
направления подготовки	и 43.03.02 Туризм,		
профиля «Туроператорская и ту	рагентская деятель:	ность»	
период прохождения с «»	по «»	202_ г.	
(Ф.И.О.	.)		
Место прохождения практики			
Руководители практики			
от предприятия			
1 1			
	(подпись)	(Ф. И. О.)	
Руководители практики			
от университета			
	(подпись)	(Ф. И. О.)	
	(подпись)	(4.11.0.)	
Критерий	Оце	Оценка в баллах	
Ведение дневника			
Содержание отчета по практике			
Оформление отчета по практике			
Защита отчета с презентационным материалом			
Итого			

## ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

фамилия, имя, отчество обуч	чающегося (в родительном падеж	e)
В период с «»	20 г. по «»20_	Γ.
*	пающегося (в именительном падеж учебную практику в	ce)
(наименование мес-	та прохождения практики)	
Проделанная работа, характеристика делог	вых качеств студента	
Оценка по проделанной работе		
Руководитель практики от предприятия		
	(подпись руководителя)	ФИО

Печать факультета социально-культурного сервиса и туризма СтГАУ