

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания	знает технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства
		умеет определять потребность в технологических новациях и использовать информационное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
		владеет навыками навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает основ постановки целей и задач сотрудникам транспортно-логистических предприятий
		умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями транспортно-логистических предприятий
		владеет навыками применения методов управления структурными подразделениями транспортно-логистических предприятий, включая постановку целей и задач
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственные экономические показатели предприятий размещения и питания	знает основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности
		умеет рассчитывать основные производственно-экономические показатели сервисной деятельности
		владеет навыками определения, анализа, оценки основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной	ОПК-6.1 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для	знает методов поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в рамках транспортно-логистической деятельности
		умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в сфере логистики

деятельности	обоснованно о применения в рамках профессиональной деятельности	владеет навыками поиска необходимой нормативно-правовой документации для осуществления деятельности в сфере логистики
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер	знает нормативных требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок
		умеет обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок
		владеет навыками безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности на транспортно-логистических предприятиях
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания	знает нормативно-правовых актов, регулирующих охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок
		умеет соблюдать положения нормативно-правовых актов, регулирующих охраны труда и техники безопасности в процессе перевозки груза в цепи поставок
		владеет навыками организации охраны труда и техники безопасности в соответствии с положениями нормативно-правовых актов в процессе перевозки груза в цепи поставок
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых	знает теоретических основ, методов и принципов принятия решений, необходимых для комплексного анализа поставленной цели и формулирования задачи в сфере логистики
		умеет определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, выделяя ее базовые составляющие

		<p>напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p>владеет навыками постановки цели и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели ознакомительной практики</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>знает нормы и правила командной работы; стратегии сотрудничества, необходимых для достижения поставленной цели в сфере логистики</p>	
		<p>умеет находить свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды и соблюдая установленные нормы и правила командной работы</p>	
		<p>владеет навыками организации командной работы, определения личной ответственности за общий результат организации процесса перевозки груза в цепи поставок</p>	
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p>	<p>знает цифровых средств и цифровых технологий, используемых в командной работе в сфере логистики</p>	
		<p>умеет взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства при транспортировке грузов</p>	
		<p>владеет навыками использования различных цифровых средств, позволяющих достигать поставленных целей</p>	
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной</p>	<p>УК-8.1 Анализирует факторы вредного</p>	<p>знает терминологии, правовых, нормативно-технические основ безопасности жизнедеятельности, основных средств и методов безопасности в сфере логистики</p>	

деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	умеет анализировать факторы вредного воздействия на состояние системы обеспечения безопасности предприятий логистического сервиса
		владеет навыками применять на практике методы классификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении и чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	знает приемов и методов обеспечения безопасности жизнедеятельности в условиях аварий, катастроф и стихийных бедствий, в том числе оказания первой помощи
		умеет проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
		владеет навыками организации и проведения защитных мероприятия в чрезвычайных ситуациях, в том числе оказания первой помощи

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Подготовительный этап			
1.1.	Подготовительный этап	2	УК-2.1, УК-3.1, УК-5.1, УК-8.1, ОПК-7.1, ОПК-5.1	
1.2.	Основной этап	2	УК-2.1, УК-6.1, УК-6.2	
1.3.	Отчетный этап	2	ОПК-7.1, ОПК-7.2	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
Промежуточная аттестация			
1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ознакомительная практика"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Тест 2

1. Во время текущей деятельности туристкой предпринимательской фирмы не решаются задачи:

- 1) эффективного использования имеющихся мощностей;
- 2) разработка стратегических планов по реализации инноваций;
- 3) определение необходимых средств для достижения стратегических целей;
- 4) выполнение договорных обязательств.

2. Жизненный цикл инноваций - это:

- 1) период времени между появлением новации и воплощением её;
- 2) период времени от зарождения идеи, создания и распространения новации и до ее использования;

3) процесс введения новации на рынок;

4) период времени между началом воплощения новации и её уходом с рынка.

3. Процессу обновления услуг сферы туризма свойственны:

- 1) недетерминированность работ;
- 2) частичная детерминированностью работ;
- 3) высокая степень детерминированности работ;
- 4) низкая динамичность производственных показателей.

4. Основными ресурсы необходимые для процесса перевода новации-инновации являются:

- 1) трудовые ресурсы;
- 2) инвестиции;
- 3) время;
- 4) информация.

5. Социальные инновации подразделяются на следующие виды:

- 1) промышленные материалы.
- 2) организационно-управленческие;

- 3) комбинаторные;
- 4) модифицирующие.

6. Процесс коммерциализации - это:

- 1) период времени между появлением новации и воплощением ее;
- 2) период времени от зарождения идеи, создания, распространения новации и до ее использования;
- 3) процесс введения новации на рынок;
- 4) период времени между началом воплощения новации и её уходом с рынка.

7. Уровень наукоёмкой продукции определяют следующие факторы:

- 1) степень организационной сложности осуществления инновационных процессов;
- 2) объем продаж;
- 3) расходы по маркетингу;
- 4) профессиональный уровень специалистов.

8. С точки зрения управленческого аспекта для эффективной реализации инновационных процессов необходимо наличие:

- 1) рынков топливно-энергетических товаров;
- 2) инжиниринга;
- 3) конкуренции на рынках товаров и услуг;
- 4) научно-технического прогресса.

Тест 3

1. Инновационный цикл разработки и внедрения в практику туристского продукта включает следующие этапы

- 1) эксперимент;
- 2) диффузия;
- 3) организация рекламы и сбыта;
- 4) стратегическое планирование.

2. Инновационный лаг - это:

- 1) период времени между появлением новации и воплощением ее;
- 2) период времени от зарождения идеи, создания и распространения новации до ее использования;
- 3) процесс введения новации на рынок;
- 4) период времени между началом воплощения новации и её уходом с рынка.

3. Относительная новизна имеет следующие виды:

- 1) условная новизна;
- 2) модифицирующая новизна;
- 3) открывающая новизна;
- 4) целесообразная новизна.

4. Псевдоновизна это

- 1) когда отдельные элементы являются новыми;
- 2) более низкие затраты на научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы, освоение и использование, отнесенные к объему полезной работы, чем у заменяемой;
- 3) не улучшение продукции, а ее видоизменение;
- 4) необычное сочетание ранее известных элементов;

5. Классическая модель развития фирмы это:

поиск новых путей посредством реализации концепции возрастающей

- 1) эффективности на основе инвестиционных бизнес-процессов;
- 2) "всё больше того же самого";
- 3) репродуктивное (или рутинное) расширенное воспроизводство при имеющемся стабильном спросе с расчетом на максимальную отдачу ресурсов;
- 4) когда стратегическими целями развития являются повышение конкурентоспособности и рыночной ценности фирмы.

6. Наиболее сложным и многоэтапным является инновационный

- 1) процесс реализации;
- 2) продуктовых инноваций;
- 3) социально-управленческих инноваций;

- 4) технологических инноваций;
- 5) экономических инноваций.

7. Инновационный цикл разработки и внедрения в практику туристского продукта включает следующие этапы

- 1) исследование;
- 2) разработки;
- 3) обучение кадров для реализации новой услуги;
- 4) диффузия.

8. Линейно-функциональная форма управления проектами характеризуется:

- 1) Подбором в проектную команду специалистов из тематических и функциональных подразделений предприятия на временной контрактной основе;
- 2) Многофункциональностью внутренней структуры, совпадающей с организационной структурой предприятия;
- 3) Созданием специальной рабочей группы для решения задач проекта из специалистов различных служб, административно подчиненных руководителю проекта
- 4) Передачей сотрудников подразделений предприятия при выполнении проекта в прямое подчинение руководителю инновационного проекта на все время его реализации.

Тест 4

1. Матричная форма управления применяется, как правило, для проектов с продолжительностью цикла

- 1) менее года;
- 2) менее двух лет;
- 3) от двух до пяти лет;
- 4) более пяти лет.

2. Достоинства линейно-функциональной формы управления:

- 1) Крайне интенсивное использование людских и материальных ресурсов, обусловленное высокой степенью специализации сотрудников и оборудования;
- 2) Отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы;
- 3) Возможность широкого использования при реализации инновационных проектов унифицированных и стандартизированных решений и конструкций;
- 4) Длительность реализации инноваций способствует формированию определенного его статуса и имиджа на предприятии, а следовательно, возможности приоритетного выделения ресурсов.

3. Недостатки линейно-функциональной формы управления:

- 1) Короткие сроки реализации проекта затрудняют формирование командного духа".
- 2) Необходимость большого количества согласований на горизонтальных уровнях.
- 3) Низкая восприимчивость и мотивация к нововведениям, прежде всего радикального свойства.
- 4) Отсутствие гибкости в развитии и реорганизации команды, а также усилий по поддержанию эффективности работы проектной группы в течение длительного времени.

4. Достоинства матричной формы управления:

- 1) Большой объем необходимой технической и плановой документации;
- 2) Гибкость в формировании и реорганизации команды при осуществлении необходимых изменений в процессе деятельности.
- 3) Отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы.
- 4) По сравнению с другими структурами управления, все усилия руководителя проекта и команды исполнителей концентрируются на решении единственной задачи.

5. Недостатки матричной формы управления:

- 1) Необходимость большого количества согласований на горизонтальных уровнях.
- 2) Длительность реализации проекта не способствует формированию определенного его статуса и имиджа на предприятии, а следовательно, возможности приоритетного выделения

ресурсов.

3) Соперничество между руководителями на линейных уровнях управления, обуславливающее возможность задержек или потерь важной информации.

4) Руководитель проекта не обладает непосредственной административной властью над членами своей команды, сохраняющих свою административную принадлежность к функциональным подразделениям.

6.Преимущества проектной формы управления:

1) Возможность широкого использования при реализации инновационных проектов унифицированных и стандартизированных решений и конструкций.

2) Все усилия руководителя проекта и команды исполнителей концентрируются на решении одной единственной задачи.

3) Отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы.

4) Реализуется принцип единоначалия, поскольку все члены команды полностью ориентированы на проект и его руководителя.

7. Недостатки проектной формы управления

1) Наличие своеобразных филиалов функциональных отделов предприятия внутри проектной команды, что приводит к дублированию функций, перерасходу ресурсов и времени.

2) Сложность планирования, контроля и оперативного регулирования хода выполнения исследовательских и проектных работ ввиду большого количества специализированных подразделений, каждое из которых имеет свои собственные, локальные цели.

3) Сложность формирования команды.

4) Возникновение конфликтных ситуаций вследствие двойственного положения участников и временного характера их работы.

8. Долговая форма финансирования:

1) посредством займов в финансовых структурах,

2) фонд накопления (развития);

3) выпуск (эмиссия) дополнительного объема корпоративных акций,

4) на основе лизинга.

Типовое творческое задание

Задание 1. Предложите новшество для улучшения социального взаимодействия студентов в вузе. Обоснуйте целесообразность осуществления новшества. Обоснование приведите в таблице.

Таблица 1

Основные положения новшества Содержание

Название новшества

Цель, которая должна быть достигнута

Краткое содержание предложения

Клиент (для кого предназначено)

В чем заключается новизна предложения

Предполагаемый исполнитель

Порядок реализации проекта

Какие необходимы ресурсы для осуществления новшества

Предполагаемая эффективность предложения (качественная или количественная)

Задание 2. Предложите новшество для улучшения социального взаимодействия клиентов в городской больнице. Обоснуйте целесообразность осуществления новшества. Обоснование приведите в таблице.

Таблица 1

Основные положения новшества Содержание

Название новшества

Цель, которая должна быть достигнута

Краткое содержание предложения

Клиент (для кого предназначено)

В чем заключается новизна предложения

Предполагаемый исполнитель

Порядок реализации проекта

Какие необходимы ресурсы для осуществления новшества

Предполагаемая эффективность предложения (качественная или количественная)

Типовые практико-ориентированные задачи.

Задание 1.

Охарактеризуйте вспомогательный счет туризма (ВСТ) как метод оценки роли туризма в экономике страны, на примере РФ.

Задание 2.

Оценить влияние нововведений в политической, экономической и социальных сферах на инновационные процессы в туризме.

Задание 3.

Руководство гостиничного предприятия приняло решение внедрить инновационную систему поощрения постоянных клиентов. Предложите проект такой системы, рассчитайте стоимость ее внедрения и экономический эффект, оцените продолжительность жизненного цикла инновации.

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Примерные варианты индивидуальных и групповых заданий при прохождении ознакомительной практики по получению умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Изучить основные нормативно-правовые акты гостиничного бизнеса в России.
2. Изучить основные нормативно-правовые акты ресторанного бизнеса в России.
3. Изучить квалификационные уровни и требования к ним профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (приказ Минтруда № 282н).
4. Изучить квалификационные уровни и требования к ним профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания» (приказ Минтруда № 281н).
5. Изучить основные тенденции и перспективы развития гостиничного и ресторанного бизнеса в России и в международной практике (обобщённо).
6. Рассмотреть организационную структуру Тренингового центра «Отельер» и определить основные службы (приём и размещение, хозяйственная, питания).
7. Проанализировать должностные обязанности администратора службы приёма и размещения в Тренинговом центре «Отельер».
8. Проанализировать должностную инструкцию горничной тренингового центра «Отельер» (права, обязанности, ответственность).
9. Изучить основные этапы встречи гостей и их регистрации в гостинице (процесс check-in).
10. Изучить порядок бронирования номеров через учебную систему (виртуальный модуль) и заполнения регистрационной карты гостя.
11. Ознакомиться с системой управления гостиницей (PMS) на примере программного обеспечения, установленного в Тренинговом центре «Отельер».
12. Рассмотреть основные этапы подготовки учебного номера к заезду гостя (стандарт уборки горничной) на базе лаборатории «Отельер».
13. Ознакомиться с перечнем и характеристиками гостиничного инвентаря и оборудования, используемого в тренинговом центре «Отельер».
14. Рассмотреть технологию обслуживания номеров: стандарты уборки, смены белья, пополнения мини-бара.
15. Разработать чек-лист для проверки готовности учебного номера к заселению гостя (на основе стандартов чистоты).
16. Ознакомиться с организацией рабочего дня горничной: последовательность уборки номеров, маршрут движения, использование тележки горничной.
17. Изучить основные этапы сервировочного процесса в ресторанном деле.

18. Изучить правила сервировки обеденного стола в ресторанной лаборатории «Два шефа» для различных форматов обслуживания (завтрак, обед, банкет).
19. Проанализировать ассортимент столовой посуды, приборов и текстиля, используемых в тренинговом центре «Два шефа», и их назначение.
20. Сравнить формы обслуживания в учебном ресторане «Два шефа»: «а-ля карт» и «шведский стол».
21. Провести наблюдение за работой официанта во время учебного обслуживания гостей в тренинговом центре «Два шефа» и составить хронометраж его действий.
22. Изучить особенности организации рабочего места официанта в тренинговом центре «Два шефа» (сервант, подсобный стол, набор приборов).
23. Рассмотреть порядок приёма и хранения продуктов на склад учебной кухни (сухие, охлаждаемые, морозильные камеры) в центре «Два шефа».
24. Изучить технологическую схему приготовления одного из блюд на учебной кухне «Два шефа» с соблюдением санитарных норм.
25. Изучить правила пользования профессиональной посудомоечной машиной в учебной лаборатории «Два шефа» и требования к безопасности.
26. Изучить порядок проведения инструктажа по технике безопасности и охране труда на рабочих местах в тренинговом центре «Два шефа».
27. Рассчитать основные экономические показатели деятельности гостиницы (Occupancy, ADR, RevPAR) на условных данных, предоставленных руководителем практики.
28. Рассмотреть требования пожарной безопасности и эвакуации в гостинице, составить краткую памятку для гостя (на примере здания, где расположены центры «Отельер» и «Два шефа»).
29. Провести анализ трёх отзывов гостей (реальных или учебных) о качестве обслуживания в гостинице и предложить меры по устранению недостатков.
30. Подготовить мини-презентацию (3–5 слайдов) на тему «Мои первые профессиональные впечатления от работы в индустрии гостеприимства» по итогам практики.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

1. Что представляют собой субъекты индустрии гостеприимства?
2. Какие основные профессиональные стандарты применяются в индустрии гостеприимства?
3. Какие основные нормативно-правовые акты регламентируют гостиничную деятельность?
4. Какие основные нормативно-правовые акты регламентируют ресторанный деятельность?
5. Какие основные требования предъявляются к руководителю предприятия питания?
6. Какие основные требования предъявляются к руководителю гостиничного комплекса?
7. Дайте характеристику функциям горничной, ее обязанности и ответственность.
8. Какие существуют стадии отбора кандидатов приема на работу?
9. Какая категория гостиниц преобладает на рынке гостиничных услуг в России?
10. Для чего нужно внедрять инновационные технологии в индустрию гостеприимства?
11. Дайте характеристику функциям менеджера службы приема и размещения, его обязанности и ответственность.
12. Какова роль качественного обслуживания в индустрии гостеприимства?
13. Назовите основные категории номеров в гостиничном бизнесе.
14. Дайте характеристику функциям официанта, его обязанности и ответственность.
15. Назовите основные службы в гостинице.
16. Назовите основные подразделения работы в ресторане.
17. Какие основные показатели эффективной работы гостиничного предприятия вы знаете?
18. Какие основные показатели эффективной работы предприятия общественного питания вы знаете?
19. Дайте характеристику функциям руководителя гостиничного комплекса или сети гостиниц, каковы его обязанности.
20. Дайте характеристику функциям руководителя предприятия общественного питания, каковы его обязанности.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Индивидуальные задания (эссе + анализ)

Нормативно-правовые акты гостиничного бизнеса РФ (ОПК-6)

Эссе: Постановление №1912 (Правила 2026), ФЗ №203 (классификация)

Анализ: Динамика классифицированных СР Ставропольского края 2023-2026

Этапы регистрации гостей в гостинице КМВ (ОПК-8)

Эссе: QR-check-in vs традиционный процесс

Анализ: Сравнение времени check-in (Вново vs бумага) — 5 отелей

Профстандарт 33.007 «Управляющий гостиничного комплекса» (УК-1)

Эссе: 7-9 квалификационные уровни + требования

Анализ: Вакансии HH.ru КМВ (соответствие уровню 5-7)

Групповые задания (эссе + анализ, 3-4 чел.)

Нормативка ресторанного бизнеса + ФЗ-54 (ОПК-6)

Эссе: СанПиН, ЕГАИС, онлайн-кассы

Анализ: Штрафы Роспотребнадзор КМВ 2024-2026 (10 случаев)

Сервировочный процесс ресторанов КМВ (ОПК-5)

Эссе: 4 вида сервировки (английская, французская, русская, шведский стол)

Анализ: Среднее время сервировки (тайминг 3 ресторанов Пятигорска)

Профстандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» (УК-1)

Эссе: Уровни 6-8 + КРІ ресторана

Анализ: Вакансии управляющих КМВ (зарплата/требования, n=15)

Аналитические задания (статистический анализ)

Тенденции гостиничного бизнеса КМВ (ОПК-5)

Эссе: Загрузка отелей 2023-2026

Анализ: Диаграмма загрузки МинВоды (RevPAR, ADR, n=12 отелей)

Международные тренды HoReCa (УК-5)

Эссе: AI-боты, бесконтактный сервис

Анализ: Сравнение: Россия vs Турция vs ОАЭ (5 параметров)