Disynergy
Страница материала ↗
EXQT
Готовые ответы — на EXQT
Доступ к ответам приобретается отдельно.
Найти ответы ↗

УНИВЕРСИТЕТ СИНЕРГИЯ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет Туризма и индустрии гостеприимства
(наименование факультета/ института)

Направление подготовки /специальность: 38.03.02 Менеджмент
(код и наименование направления подготовки /специальности)

Профиль/специализация: Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Форма обучения: _____
(очная, очно-заочная, заочная)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Университета «Синергия»
_____ М.О.Чарыева
И.О. Фамилия

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ
(вид практики)

Ознакомительную практику
(тип практики)

обучающегося группы_____ _____.
(Шифр и № группы) (ФИО обучающегося)

Место прохождения практики:

_____
(наименование Профильной организации)

Срок прохождения практики: с «___» _____ 20__ г. по «__» _____20__ г.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

Содержание индивидуального задания на практику:

Вариант №1 (для предприятий ресторанного бизнеса)

№ п/п	Виды работ
1.	Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.
2.	Выполнение определенных практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам учебной практики (ознакомительной практики)
2.1.	*Кейс-задание № 1* *Описание ситуации*: С позиции менеджера организации изучите основные характеристики организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* 1. Воспользовавшись доступной информацией об исследуемой организации гостеприимства – предприятии питания (официальный сайт, данные актуального годового отчета), документами, находящимися в открытом доступе составить описание исследуемой организации: • наименование и организационно-правовая форма (по ОКОПФ); • территориальное размещение (с указанием точного адреса организации); • виды экономической деятельности (по ОКВЭД); • виды производимой продукции и/или оказываемых услуг (работ); • количество посадочных мест; • формулировка миссии (если ее нет, сформулировать самим); 2. Опишите основные факторы внешней среды, влияющие на деятельность организации. Привести примеры влияния этих факторов. 3. Опишите долгосрочные (стратегические) цели организации. Предположите, насколько они выполнимы в рамках настоящей экономической ситуации *Примечание:* При выполнении кейса можно воспользоваться сайтами: - официальными сайтами предприятий ресторанного бизнеса - https://www.audit-it.ru/ - https://www.list-org.com/
2.2.	*Кейс-задание № 2* *Описание ситуации:* С позиции администратора зала ресторана организации изучите основные характеристики качества обслуживания на предприятии и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* 1. Вы занимаете должность Администратора зала ресторана. Вам поступило задание изучить качество обслуживания посетителей в организации. Какие методы исследования Вы можете применить. Дайте краткую характеристику данным методам. 2. Разработайте 5 вопросов анкеты о качестве обслуживания посетителей ресторане. Анкета должна содержать ориентирующий вопрос, два корреспондирующих вопроса, один вопрос с интервальным подходом, один открытый вопрос. 3. Обоснуйте цели включения каждого вопроса и их взаимосвязь.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Виды работ</th></tr>
<tr><td></td><td>4. Опишите, какие показатели вы сможете определить по результатам анкетирования. Как они помогут в дальнейшем улучшить качество обслуживания в ресторане.</td></tr>
<tr><td>2.3.</td><td>Кейс-задание № 3

Описание ситуации:
С позиции менеджера организации изучите классификацию предприятий сферы гостеприимства, согласно, нормативно-правой базе РФ и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.

Содержание задания
1.Изучите классификацию ресторанов, согласно нормативной документации (ГОСТ), а также современную классификацию.
2. Проанализируйте соответствие классификации в ГОСТ и современной классификации.
3. Выберите 15 предприятий питания Вашего города, заполните таблицу, расположив следующие предприятия в соответствии с современными форматами.
<table><tr><td>Street-food</td><td>Fast-food</td><td>Фри-фло</td><td>Casual</td><td>Fine-dining</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
4.Опишите признаки, по которым вы классифицировали данные предприятия по форматам.

Примечание:
При написании кейса можно воспользоваться следующими источниками:
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/
- Крылова Рамиля Вафовна Современные форматы предприятий индустрии питания // АНИ: экономика и управление. 2017. №4 (21). URL: https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennye-formaty-predpriyatiy-industrii-pitaniya.</td></tr>
<tr><td>2.4.</td><td>Кейс-задание №4

Описание ситуации:
Вы планируете открыть собственное предприятие сферы ресторанного бизнеса, на первом этапе Вы рассматриваете разные концепции и нужно выбрать наиболее эффективный в Вашем случае вариант.

Содержание задания
1. Используя доступную информацию на сайтах, в периодических изданиях составьте рейтинг 10 наиболее популярных концепций предприятий питания в текущем году в России.
2. Ответьте на вопросы:
Почему, на ваш взгляд, популярны именно эти концепции.
Какие концепции, по вашему мнению, будут популярны в индустрии гостеприимства в ближайшие 5-10 лет. Ответ обоснуйте.
3. Какую концепцию Вы выберете для открытия нового предприятия. Ответ обоснуйте
4. Опишите какие новые технологии применяют сегодня в сфере ресторанного</td></tr>
</table>

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

№ п/п	Виды работ
	бизнеса. *Примечание:* Для выполнения данного кейса можно использовать следующие сайты и периодические издания: • Журнал «Ресторановедъ». https://restoranoved.ru/magazins/?ysclid=lvowt0vjec102057455# • Журнал «FoodService»: все о рынке питания вне дома. https://www.cafe-future.ru/analytics/ • «HoReCa Magazine». https://www.horeca-magazine.ru/?ysclid=lvoww2c2sx825079241 • «РестораторШеф». https://restorator.chef.ru/business • Журнал "Современный ресторан". https://panor.ru/magazines/sovremennyy-restoran.html?ysclid=lvox15pc5c921143160# • Федеральный бизнес-портал «RESTORANOFF». https://restoranoff.ru/?ysclid=lvox3mrvq8134303667
2.5.	*Кейс-задание № 5* *Описание ситуации:* С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* 1. Используя доступную информацию выбрать в качестве примера современную российскую организацию в индустрии питания (ресторан, кафе, бар). 2. Опишите первичный, средний и высший уровень управления данной организации. 3. Определите примеры должностей менеджеров, принадлежащих каждому из трех указанных уровней. 4. Опишите функционал менеджера одного из уровней. 5. Приведите схему мотивации менеджера данного уровня. 6. Для практического применения выберите одну наиболее подходящую теорию мотивации: иерархии потребностей (А. Маслоу), двухфакторной (Ф. Герцберга), ожидания (В. Врума), справедливости (С. Адамса), трудовой мотивации (В. Герчикова). Обоснуйте сделанный выбор. 7. Используя выбранную теорию предложите мероприятия для мотивации менеджеров первичного, среднего и высшего уровней управления организацией. Чем они будут отличаться между собой. 8. Сделайте выводы.
3.	Систематизация собранного нормативного и фактического материала.
4.	Оформление отчета о прохождении практики.
5.	Защита отчета по практике.

Вариант №2 (для предприятий гостиничной сферы)

№ п/п	Виды работ
1.	Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

№ п/п	Виды работ
	нормативов.
2.	Выполнение определенных практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам учебной практики (ознакомительной практики)
2.1.	*Кейс-задание № 1* *Описание ситуации:* С позиции менеджера средства размещения изучите основные характеристики организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* 1. Воспользовавшись доступной информацией об исследуемой организации гостеприимства – **средство размещения** (официальный сайт, данные актуального годового отчета), документами, находящимися в открытом доступе составить описание исследуемой организации: • наименование и организационно-правовая форма (по ОКОПФ); • территориальное размещение; • виды экономической деятельности (по ОКВЭД); • виды оказываемых услуг (работ); • номерной фонд; • формулировка миссии (если она отсутствует, предложите свою формулировку). 2. Опишите основные факторы внешней среды, влияющие на деятельность организации. Привести примеры влияния этих факторов. 3. Опишите долгосрочные (стратегические) цели организации. Предположите, насколько они выполнимы в рамках настоящей экономической ситуации *Примечание:* При выполнении кейса можно воспользоваться сайтами: - официальными сайтами средств размещения - https://www.audit-it.ru/ - https://www.list-org.com/
2.2.	*Кейс-задание № 2* *Описание ситуации:* С позиции менеджера одного из подразделений организации изучите основные положения организации обслуживания гостей в службе приема и размещения (СПиР), подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* 1. Вы занимаете должность заместителя директора по обслуживанию гостей отеля 4* на 150 номеров. По отзывам посетителей, проанализированных Вами на сайте, больше всего нареканий поступает на работу сотрудников приема и размещения. Вам поручено проанализировать ситуацию и предложить решение проблемы. 2. Какие методы исследования можно применить для оценки качества обслуживания гостей. Дайте краткую характеристику данным методам. 3. Разработайте 7-8 вопросов анкеты о качестве обслуживания в гостинице. Анкета должна содержать ориентирующие вопросы, корреспондирующие вопросы, вопросы с интервальным подходом, открытые вопросы. Обоснуйте цели включения каждого вопроса и их взаимосвязь. 4. Сделайте выводы, какие ключевые показатели вы можете выяснить из вашей

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

№ п/п	Виды работ
	анкеты. 5. Предложите мероприятия, которые могут усовершенствовать работу сотрудников СПиР по данному вопросу.
2.3.	*Кейс-задание № 3* *Описание ситуации:* С позиции менеджера одного из подразделений организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* Воспользовавшись доступной информацией об исследуемой организации гостеприимства – средство размещения выделить (предположить) одну проблему в деятельности организации. 1. Разработать рациональное управленческое решение, направленное на достижение поставленной цели по следующему алгоритму: а) диагностика проблемы – развернутое описание цели деятельности и условия ее достижения; б) описание ограничений, накладываемых на способы достижения поставленной цели; в) обоснование критерия эффективности достижения поставленной цели (экономический показатель); г) определение вариантов решения (не менее трех); д) оценка (сравнение) вариантов по критерию эффективности, в рамках ограничений, накладываемых на способы достижения поставленной цели; е) формулировка окончательного варианта решения. 2. Предложить вариант формального представления сформированного управленческого решения (документ) и доведения его до сотрудников.
2.4.	*Кейс-задание № 4* *Описание ситуации:* С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания* Вы являетесь заместителем директора гостиничного предприятия, которое находится в черте города. Ваш отель стремится стать лидером в направлении экологичности и устойчивого развития. По данным исследований клиенты все больше ценят предприятия, которые заботятся об окружающей среде и экологичности и отдают предпочтения им. 1. Проанализируйте ваших конкурентов в этом направлении. Опишите, какие они используют инструменты для повышения экологичности своих предприятий. 2. На основании изученного опыта, предложите мероприятия, которые могут преобразовать отель (средство размещения), чтобы сделать его более "зеленым" и экологичным. 3. В заключении сделайте выводы, насколько реально в современной рыночной экономике развивать данное направление.
2.5.	*Кейс-задание № 5* *Описание ситуации:* С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме. *Содержание задания*

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

№ п/п	Виды работ
	1. Используя доступную информацию выбрать в качестве примера современную российскую организацию в гостиничной индустрии. 2. Опишите первичный, средний и высший уровень управления данной организации. 3. Определите примеры должностей менеджеров, принадлежащих каждому из трех указанных уровней. 4. Укажите схему мотивации для менеджера среднего уровня управления. 5. Для практического применения выберите одну наиболее подходящую теорию мотивации: иерархии потребностей (А. Маслоу), двухфакторной (Ф. Герцберга), ожидания (В. Врума), справедливости (С. Адамса), трудовой мотивации (В. Герчикова). Обоснуйте сделанный выбор. 6. Используя выбранную теорию предложите мероприятия для мотивации менеджеров первичного, среднего и высшего уровней управления организацией. 7. В заключении сделайте выводы, чем схемы мотивации менеджеров разного уровня будут отличаться друг от друга
3.	Систематизация собранного нормативного и фактического материала.
4.	Оформление отчета о прохождении практики.
5.	Защита отчета по практике.

Обучающийся индивидуальное задание получил

_____ _____

(ФИО) (Подпись)

«___»_____ 20__г.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения

Нажмите на мессенджер, чтобы написать

Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗

+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет Туризма и индустрии гостеприимства

(наименование факультета/ института)

Направление подготовки /специальность: 38.03.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Профиль/специализация: Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Форма обучения: _____
(очная, очно-заочная, заочная)

ОТЧЕТ

НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(вид практики)

Ознакомительной практике
(тип практики)

(тип практики)

Обучающийся _____ _____
(ФИО) (подпись)

Москва 20__г.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

Практические кейсы-задачи, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики

№ п/п	Подробные ответы обучающегося на практические кейсы-задачи
Кейс-задача № 1	
Кейс-задача № 2	
Кейс-задача № 3	
Кейс-задача № 4	
Кейс-задача № 5	

Дата: _____ _____ _____

(подпись) (ФИО обучающегося)

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения

Нажмите на мессенджер, чтобы написать

Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗

+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер

disynergy.ru

Аттестационный лист

_____,
(Ф.И.О. обучающегося)
обучающий(ая)ся _____ курса _____ формы обучения
(указать курс) *(очной, очно-заочной, заочной)*
группы _____ по направлению подготовки/ специальности **38.03.02 Менеджмент** _,
(шифр группы) *(код, наименование направления подготовки/ специальности)*
профиль/ специализация **Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе** _____,
(наименование профиля/ специализации)
успешно прошел(ла) _____
(наименование вида и типа практики)
с «____» _____ 20_ года по «____» _____ 20_ года

I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:

Индивидуальное задание обучающимся (нужное отметить √):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

Владение материалом (нужное отметить √):
Обучающийся:

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

Задачи, поставленные на период прохождения практики, обучающимся (нужное отметить √):

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики профилю соответствующей образовательной программы (нужное отметить √):

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

Ответы на практические кейсы-задачи, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающийся (нужное отметить √):

- ☐ дает аргументированные ответы на вопросы;
- ☐ дает ответы на вопросы по существу;
- ☐ дает ответы на вопросы не по существу;
- ☐ не может ответить на вопросы;

Оформление обучающимся отчета по практике (нужное отметить √):

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

□ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

Аттестуемый продемонстрировал владение следующими профессиональными компетенциями:

Код	Содержание компетенции	Уровень освоения обучающимся (нужное отметить √)*
Профессиональные компетенции		
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории.	□ высокий □ средний □ низкий
ОПК-3	Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамической среды и оценивать их последствия	□ высокий □ средний □ низкий
ОПК-4	Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности организации	□ высокий □ средний □ низкий

Примечание:

□ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

□ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

□ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

II. Показатели и критерии оценивания результатов практики

Оценочный критерий	Максимальное количество баллов	Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах)
Выполнение индивидуального задания в соответствии с программой практики	30	
Оценка степени самостоятельности проведенного решения практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики	30	
Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных для решения практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики	40	
Итоговая оценка:	100	

Замечания руководителя практики от Университета:

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____.

Руководитель практики от Университета _____ _____
(подпись) (ФИО)

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения

Нажмите на мессенджер, чтобы написать

Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗

+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru