

Квалификациялык практика — бул окутуунун жыйынтыктоочу этабы (3-курс, 6-семестр). Бул этапта студент "Менеджер" квалификациясын алууга даярдыгын, башкаруучулук жөндөмүн жана мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестацияга даярдануу менен теориялык жана практикалык алган билим деңгээлин көрсөтүшү керек.

I. Стратегиялык башкаруу жана ишкананын анализи

1. Сиз практика өткөн ишкананын миссиясы жана рыноктогу орду (конкуренттик артыкчылыгы) кандай?
2. Мейманкананын уюштуруу түзүмүнө (линейдик, функционалдык ж.б.) талдоо жүргүзүңүз. Анын натыйжалуулугу кандай?
3. Ишкананын чарбалык ишмердүүлүгүнүн негизги көрсөткүчтөрүн (номерлердин жүктөлүшү - occupancy, орточо баа - ADR) кантип аныктаса болот?
4. Мейманкананын SWOT-анализин (күчтүү, алсыз жактары, мүмкүнчүлүктөр жана коркунучтар) жасап бериңиз.
5. Ишканада стратегиялык пландаштыруу кандай жүргүзүлөт?

II. Менеджмент жана персоналды башкаруу

6. Мейманкананын менеджери катары персоналды тандоо жана ишке кабыл алуу тартибин айтып бериңиз.
7. Кызматкерлердин эмгегин баалоо жана мотивациялоо (сыйлыктар, бонустар) системасы кандай түзүлгөн?
8. Персоналдын квалификациясын жогорулатуу (тренингдер, окутуулар) кандай тартипте өткөрүлөт?
9. Ишканада корпоративдик маданияттын деңгээли жана анын тейлөө сапатына таасири кандай?
10. Сиз практика учурунда башкаруучулук чечимдерди кабыл алууга катыштыңызбы? Мисал келтириңиз.

III. Маркетинг жана сатууну башкаруу

11. Мейманкана продуктусун илгерилетүүдө колдонулган маркетингдик коммуникациялар (жарнама, PR, социалдык тармактар) кайсылар?
12. Баа саясаты кандай түзүлөт? Мезгилге жараша (сезондук) арзандатуулар системасы барбы?
13. Корпоративдик кардарлар жана туристтик агенттиктер менен келишим түзүү процесси кандай жүрөт?
14. Мейманкананын веб-сайты жана онлайн брондоо системаларынын (OTA) натыйжалуулугун кантип баалайсыз?
15. Кардарлардын лоялдуулугун жогорулатуу программалары (туруктуу коноктор үчүн жеңилдиктер) кандай иштейт?

IV. Тейлөө сапатын контролдоо жана стандарттар

16. Мейманканада тейлөө сапатынын эл аралык стандарттары (ISO же ички стандарттар) кандай сакталат?
17. Тейлөө сапатын контролдоо механизми (мисалы, "жашыруун конок" же сурамжылоо) кандай уюштурулган?
18. Коноктордун терс пикирлери (claims) менен иштөө жана каталарды оңдоо алгоритми кандай?
19. Техникалык тейлөө жана коопсуздук кызматынын координацияланышын менеджер катары кантип башкарасыз?
20. Мейманканадагы экологиялык ("жашыл") технологиялар же туруктуу өнүктүрүү принциптери колдонулабы?

V. Финансылык жана экономикалык ишмердүүлүк

21. Мейманкананын киреше булактарын жана чыгашаларын (өздүк наркын) талдоо тартиби кандай?
22. Кызмат көрсөтүүлөрдүн баасын эсептөөдө (калькуляция) кандай факторлор эске алынат?
23. Бухгалтердик жана финансылык отчеттуулуктун мейманкана менеджменти үчүн мааниси эмнеде?
24. Ишкананын материалдык-техникалык базасын жаңылоо (инвестиция) кандай пландалат?
25. Салыктык отчеттуулук жана мамлекеттик органдар менен өз ара аракеттенүү кандай ишке ашат?

VI. Коопсуздук жана юридикалык маселелер

26. Коноктордун жана алардын мүлкүнүн коопсуздугун камсыз кылуунун укуктук негиздери кандай?
27. Форс-мажордук кырдаалдарда (өрт, табигый кырсык ж.б.) персоналдын иш-аракети кандай болууга тийиш?
28. Мейманкана кызматкерлеринин жоопкерчилиги тууралуу эмгек келишимдериндеги негизги пункттар кайсылар?
29. Санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл органдарынын талаптарын аткаруу тартиби кандай?
30. Туристтерди миграциялык каттоо (чет элдик жарандар үчүн) тартиби кандай ишке ашырылат?

VII. Дипломдук ишке даярдык жана кесиптик өсүү

31. Квалификациялык практика учурунда сиздин дипломдук ишиңиз үчүн кандай практикалык материалдар (статистика, документтер) топтолду?
32. Сиз изилдеген ишкананын ишмердүүлүгүндөгү эң чоң көйгөй эмне жана аны чечүү жолдору кандай?
33. Мейманкана индустриясындагы инновациялык тенденцияларды сиз практика өткөн ишканага кантип киргизсе болот?

34. Сиздин квалификациялык ишиниздин практикалык баалуулугу (актуалдуулугу) эмнеде?
35. Менеджер катары өзүңүздүн кесиптик компетенцияларыңызды (ЖК 1-11, КК 1-6) кантип баалайсыз?
36. Практика учурунда маалыматтык технологияларды колдонуу менен кандай анализдерди жасадыңыз?
37. Мейманкананын инфраструктурасын (ресторан, конференц-зал, SPA) башкаруунун өзгөчөлүктөрү эмнеде?
38. Практика жетекчисинин сиздин ишинизге берген негизги сунуштары кандай болду?
39. Программада көрсөтүлгөн бардык тапшырмаларды толук аткарууда кандай кыйынчылыктар болду?
40. Квалификациялык практиканын жыйынтыгы боюнча сиздин кесиптик деңгээлиңиз "Менеджер" деген наамга канчалык жооп берет?

Студенттин билимин баалоо критерийлери:

- **"Эң жакшы":** Бардык компетенциялар толук калыптанган, отчет программага ылайык, күндөлүк өз убагында жана так толтурулган, насаатчыдан оң мүнөздөмө бар.
- **"Жакшы":** Компетенциялар негизинен калыптанган, бирок отчетту тариздөөдө же суроолорго жооп берүүдө кичинекей таксыздыктар бар.
- **"Канааттандыруу":** Программанын негизги талаптары аткарылган, бирок практикалык көндүмдөрдү көрсөтүүдө кыйынчылыктар бар.
- **"Канааттандыруу эмес":** Практикадан өтпөгөн же отчетту коргоого киргизилбеген студенттерге коюлат.