

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.01.2021 16:14:17

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА»**

**Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению  
производственной практики**

(Тип производственной практики: организационно-управленческая практика)

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис  
(шифр, наименование полностью)

Вид бакалавриата: бакалавриат  
(академический, прикладной)

Направленность /профиль: Сервис в индустрии гостеприимства  
(наименование полностью)

Форма обучения	Курс	Сроки	Всего часов	Трудоемкость зач.ед.
Очная форма обучения	3	1 1/3 недели	216	6
	3	1 1/3 недели	216	6
Заочная форма обучения (полный срок)	3	1 1/3 недели	216	6
Заочная форма обучения (на базе СПО)	3	1 1/3 недели	216	6
Заочная форма (на базе ВПО)	3	1 1/3 недели	216	6

Волгоград, 2020

**Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению производственной практики  
(организационно-управленческая практика)**

*(наименование практики согласно учебному плану)*

---

**Составлено**

**Ученая степень** *К.э.н.*

**Ученое звание** *доцент*

**Должность** *доцент*

**Ф.И.О.** *Михайлова Елена Владимировна*

## 1. Цели и задачи практики

Целями производственной практики (организационно-управленческая практика) являются закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения дисциплин базовой части ФГОС, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе бакалавра.

Тип производственной практики: организационно-управленческая практика.

Задачами производственной практики (организационно-управленческая практика) являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, предусмотренным программой практики; анализ деятельности организации по разделам, указанным в программе практики.

Данные задачи производственной практики (организационно-управленческая практика) соотносятся со следующими видами и задачами профессиональной деятельности, определяемыми ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства»):

Типы профессиональной деятельности бакалавров:

- организационно-управленческий;
- проектный;
- технологический;
- сервисный;
- исследовательский.

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.01 Сервис должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

организационно-управленческая деятельность:

- участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, выбор оптимальных организационных решений;
- управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

технологическая деятельность:

- применение современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей.

сервисная деятельность:

- разработка процесса предоставления услуг, в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших технологий.

проектная деятельность:

- проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг;
- проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг;

исследовательская деятельность:

- участие в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.

## 2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика (организационно-управленческая практика) базируется на изучении следующих дисциплин:

- Инновации в гостиничной и туристической сфере (ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2);
- Микроэкономика (УК-2; ОПК-5; ПК-6)

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению производственной практики (организационно-управленческая практика) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства».

- Макроэкономика (УК-2; ОПК-5; ПК-6);
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом (ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2);
- Статистика сферы услуг (ОПК-5; ПК-8);
- Бухгалтерский учет и анализ (ОПК-2; ОПК-5; ПК-6);
- Управление проектами (УК-2; ОПК-2; ПК-9; ПК-10);
- Менеджмент в сфере услуг (ОПК-2; ПК-3; ПК-12);
- Сервисная деятельность (ОПК-2; ПК-14);
- Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства (ОПК-2; ОПК-5; ПК-14);
- Экономика труда (ОПК-5; ПК-1);
- Экономика гостеприимства (ОПК-5; ПК-2; ПК-12; ПК-14);
- Бизнес-планирование в сервисе (ОПК-2; ОПК-5; ПК-5);
- Региональная экономика (ОПК-5; ПК-6);
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом (ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-14);
- Технология внутреннего и выездного туризма (УК-4; ПК-7; ПК-13);
- Логистика (ОПК-2; ОПК-5; ПК-2);
- Информационные технологии в сервисе (УК-4; ОПК-1; ПК-7);
- Страхование в сервисной деятельности (ОПК-2; ОПК-5; ПК-6; ПК-12);
- Экономика предприятий (организаций) сферы услуг (ОПК-2; ОПК-5; ПК-12);
- Основы потребительского поведения (УК-4; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3);
- Стандартизация и контроль качества услуг (ОПК-3; ПК-7; ПК-13);
- Управление качеством в сервисной деятельности (ОПК-2; ОПК-3; ПК-7; ПК-13).

Изучение данных дисциплин готовит обучающихся к освоению профессиональных навыков и умений, и помогает приобрести «входные» компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ОПК-3 способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов;

ОПК- 5 способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

ОПК- 6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса;

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

ОПК- 8 Способен осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации;

ОПК- 9 Способен организовывать экологически безопасную деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере;

ОПК- 10 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности;

ПК-1 Способен организовывать работу исполнителей, принимать решения в организации сервисной деятельности, в том числе с учетом социальной и экономической политики государства

ПК-2 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-3 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-5 Способен осуществлять разработку текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов

ПК-6 Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решений в профессиональной деятельности

ПК-7 Способен внедрять и использовать современные технологии ресторанного обслуживания

ПК-8 Способен использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-9 Способен проектировать услуги сервисного предприятия

ПК-10 Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе

ПК-11 Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта

ПК-12 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ПК-13 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг

ПК-14 Способен к диверсификации сервисной деятельности

ПК-15 Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса

### **3. Формы и способы проведения практики**

Формой проведения производственной практики (организационно-управленческая практика) для студентов очной формы обучения является дискретная (по периодам проведения). Согласно Учебному плану очной формы обучения направления подготовки 43.03.01 Сервис производственная практика проводится путем сочетания в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодом учебного времени для проведения теоретических занятий.

Непрерывная форма проведения производственной практики (организационно-управленческой практики) предусмотрена только для студентов заочной формы обучения. Согласно Учебному плану заочной направления подготовки 43.03.01 Сервис производственная практика проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Проведение производственной практики (организационно-управленческая практика) дискретно для студентов заочной формы обучения направления подготовки 43.03.01 Сервис может быть установлена только в соответствии с Индивидуальным учебным планом обучающегося.

Способами проведения производственной практики (организационно-управленческая практика) являются стационарный и выездной.

Стационарной является практика, проводимая в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» либо в профильной организации, расположенной на территории г. Волгограда. При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Выездной является практика, которая проводится за пределами г. Волгограда. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения. При проведении выездных производственных практик обучающихся порядок оплаты проезда к месту проведения практики и обратно, а также дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), за каждый день практики, включая нахождение в пути к месту практики и обратно, устанавливаются локальным нормативным актом организации.

### **4. Базы практики**

Базами производственной практики (организационно-управленческая практика) являются подразделения, осуществляющие функции планирования, анализа и контроля финансово-хозяйственной деятельности, бухгалтерии коммерческих и некоммерческих организаций сервиса и индустрии гостеприимства, инвестиционных и внебюджетных фондов, государственных учреждений.

Бакалавры проходят практику по направлению Института на основе договоров с предприятиями, организациями, кредитными и страховыми организациями.

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

### **5. Роль производственной практики (организационно-управленческой практики) в освоении ОПОП ВО**

Прохождение производственной практики (организационно-управленческая практика) формирует у обучающихся компетенции в соответствии с Федеральным АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению производственной практики (организационно-управленческая практика) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства».

государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 08 июня 2017 №514, а именно:

**Производственная практика (организационно-управленческая практика) нацелена на формирование универсальных компетенций:**

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

**Производственная практика (организационно-управленческая практика) нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций:**

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ОПК-3 способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов;

ОПК- 5 способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

ОПК- 6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса;

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

ОПК- 8 Способен осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации;

ОПК- 9 Способен организовывать экологически безопасную деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере;

ОПК- 10 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности;

**Производственная практика (организационно-управленческая практика) нацелена на формирование профессиональных компетенций:**

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению производственной практики (организационно-управленческая практика) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Е.В. Михайлова                      Страница 7 из 66

ПК-1 Способен организовывать работу исполнителей, принимать решения в организации сервисной деятельности, в том числе с учетом социальной и экономической политики государства

ПК-2 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-3 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-5 Способен осуществлять разработку текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов

ПК-6 Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решений в профессиональной деятельности

ПК-7 Способен внедрять и использовать современные технологии ресторанного обслуживания

ПК-8 Способен использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-9 Способен проектировать услуги сервисного предприятия

ПК-10 Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе

ПК-11 Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта

ПК-12 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ПК-13 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг

ПК-14 Способен к диверсификации сервисной деятельности

ПК-15 Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса

Перечисленные компетенции формируются в процессе формирования **индикаторов достижения компетенций (ИД):**

**Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения:**

<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
1	2
<b>УК-1.</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. ИД-2УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. ИД-3 УК-1 Выявляет естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности и привлечь для их решения соответствующий физико-математический аппарат.



<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД-1 УК-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2 УК-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 УК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4 УК-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
<p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД-1 УК-3 Эффективно использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИД-2 УК-3 Учитывает особенности поведения групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ИД-3 УК-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИД-4 УК-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1 УК-4 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2УК-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. ИД-3УК-4 Способен осуществлять коммуникацию на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального общения в интернациональной среде с пониманием культурных, языковых и социально-экономических различий.</p>
<p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИД-1 УК-5 Умеет различать уровни познания, понимает, что собой представляет мировоззрение, как оно формируется и по каким основаниям может быть типологизировано, способен ставить философские вопросы и видеть возможные направления их решения. ИД-2УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира.</p>
<p><b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей</p>	<p>ИД-1 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-2УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>

жизни	
<b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
<b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1 УК-8 Обеспечивает безопасность на рабочем месте в условиях воздействия вредных производственных факторов. ИД-2УК-8 Обеспечивает безопасность на рабочем месте в условиях воздействия опасных производственных факторов ИД-3УК-8 Готов принимать участие в оказании первой помощи при травмах и вне-

**Общепрофессиональными компетенциями (ОПК) и индикаторы их достижения:**

<b>Код и наименование общепрофессиональн он компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
1	2
<b>ОПК-1</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ИД-1 ОПК-1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса ИД-2 ОПК-1 Осуществляет поиск и внедрение технологических новации и современных программных продуктов в сфере сервиса ИД-3 ОПК-1 Использует основные программные продукты в сервисной деятельности ИД-4 ОПК-1 Применяет на практике знания об основных методах, способах и средствах получения, хранения и переработки информации в целях реализации функций профессиональной деятельности, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях

<p><b>ОПК-2</b> Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</p>	<p>ИД-1 ОПК-2 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы сервиса  ИД-2 ОПК-2 Применяет современные методы управления персоналом, участвует в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации  ИД-3 ОПК-2 Участвует в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях)  ИД-4 ОПК-2 Внедряет в практику отечественный и зарубежный опыт управления и оценивает эффективность внешнеэкономической деятельности организаций сферы сервиса  ИД-5 ОПК-2 Организует процесс оказания услуг, проводит выбор ресурсов с учетом требований потребителей в отдельных сферах сервиса  ИД-6 ОПК-2 Разрабатывает технологии процесса сервиса, развивает системы клиентских отношений в отдельных сферах сервиса</p>
<p><b>ОПК-3</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 ОПК-3 Оценивает качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон  ИД-2 ОПК-3 Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию  ИД-3 ОПК-3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000</p>
<p><b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</p>	<p>ИД-1 ОПК-4 Решает задачи, связанные с рыночным поведением организации в контексте ситуации на рынке, целей бизнеса, интересов потребителей и общества в целом  ИД-2 ОПК-4 Осуществляет продажи продукта сервисной деятельности, в том числе, с помощью онлайн-технологий  ИД-3 ОПК-4 Осуществляет продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет</p>
<p><b>ОПК-5</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организации избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 ОПК-5 Применяет принципы и методику макроэкономического анализа при обосновании механизмов и закономерностей  ИД-2 ОПК-5 Применяет теоретические и методологические знания о принципах, законах и механизмах рыночной экономики на уровне микроэкономических субъектов  ИД-3 ОПК-5 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий сервиса  ИД-4 ОПК-5 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы сервиса  ИД-5 ОПК-5 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p>

<p><b>ОПК-6</b> Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ в сфере сервиса</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области ИД-2ОПК-6 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности ИД-3 ОПК-6 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса ИД-4 ОПК-6 Владеет знанием принципов построения систем документации и документооборота на предприятиях и в соответствии с этим грамотно составляет документы, а также выбирает предпочтительный стиль делового общения</p>
<p><b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>ИД-1ОПК-7 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания ИД-2 ОПК-7 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности</p>
<p><b>ОПК-8</b> Способен осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации</p>	<p>ИД-1ОПК-8 Конструирует коммуникативный процесс в зависимости от национальной, религиозной, этнической принадлежности собеседника, устраняет коммуникативные барьеры ИД-2 ОПК-8 Ведет переговоры, осуществляет деловую переписку, толерантно воспринимает социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, предотвращает и погашает конфликты в коллективе</p>
<p><b>ОПК-9</b> Способен организовывать экологически безопасную деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере</p>	<p>ИД-1 ОПК-9 Применяет знания экологических правил при анализе различных видов хозяйственной деятельности ИД-2ОПК-9 Использует элементы системного подхода в объяснении сложных природных явлений, демографических проблем и взаимоотношений природы и общества</p>
<p><b>ОПК-10</b> Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>ИД-1 ОПК-10 Определяет необходимый набор мер охраны интеллектуальных прав сервисного предприятия с учетом особенностей его деятельности ИД-2ОПК-10 Составляет договоры об использовании интеллектуальных прав в профессиональной деятельности</p>

**Профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
1	2
<b>Тип задач профессиональной деятельности организационно-управленческий</b>	
<p><b>ПК-1.</b> Способен организовать работу исполнителей, принимать решения в организации сервисной деятельности, в том числе с учетом социальной и экономической политики государства</p>	<p><b>ИД-1ПК-1</b> Определяет цели и задачи деятельности сервисного предприятия, перспективы его развития в соответствии с учетом политики государства и тенденций рынка</p> <p><b>ИД-2ПК-1</b> Осуществляет руководство трудовым коллективом сервисного предприятия или его подразделения, хозяйственными и финансово-экономическими процессами сервисного предприятия</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p><b>ИД-1ПК-2</b> Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы сервиса</p> <p><b>ИД-2ПК-2</b> Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы сервиса</p> <p><b>ИД-3ПК-2</b> Проводит оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p> <p><b>ИД-4ПК-2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ИД-5ПК-2</b> Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p><b>ИД-6ПК-2</b> Координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов)</p>
<p><b>ПК-3</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p><b>ИД-1ПК-3</b> Выделяет факторы влияния для выделенного типа потребителей, определяет модель их поведения</p> <p><b>ИД-2ПК-3</b> Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
<p><b>ПК-4</b> Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p><b>ИД-1ПК-4</b> Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ИД-2ПК-4</b> Организует службы</p>

	<p>внутреннего контроля; контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; контроля исполнения персоналом принятых решений; контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p> <p><b>ИД-3ПК-4</b> Выявляет проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
<p><b>ПК- 5</b> Способен осуществлять разработку текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов</p>	<p><b>ИД-1ПК-5</b> Определяет необходимую структуру и содержание туристического продукта</p> <p><b>ИД-2ПК-5</b> Осуществляет руководство разработкой текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг</p> <p><b>ИД-3ПК-5</b> Выделяет социальное значение контакта в сервисной деятельности, осуществляет взаимоотношения и выполняет профессиональные функции в отдельных сферах сервиса</p>
<p><b>ПК- 6</b> Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решения в профессиональной деятельности</p>	<p><b>ИД-1ПК-6</b> Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделения</p> <p><b>ИД-2ПК- 6</b> Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг</p> <p><b>ИД-3ПК-6</b> Осуществляет организацию и планирование работы гостиничных сетей и холдингов</p>
<p><b>ПК- 7</b> Способен внедрять и использовать современные технологии ресторанного обслуживания</p>	<p><b>ИД-1 ПК-7</b> Выбирает оптимальные ресурсы и технические средства для формирования, реализации и продвижения ресторанного продукта</p>
<p><b>ПК-8</b> Способен использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p>	<p><b>ИД-1 ПК-8</b> Оценивает соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, применяет методы контроля безопасности товаров и исключения причин возникновения опасностей, связанных с нарушением технологического процесса на всех этапах товародвижения товаров</p>
<p><b>Тип задач профессиональной деятельности проектный</b></p>	

<b>ПК-9</b> Способен проектировать услуги сервисного предприятия	<b>ИД-1 ПК-9</b> Оценивает результаты деятельности сервисного предприятия <b>ИД-2 ПК-9</b> Анализирует жизненный цикл услуг сервисного предприятия, владеет методами проектирования процесса предоставления услуг <b>ИД-3 ПК-9</b> Разрабатывает бизнес-планы внедрения новых видов услуг
<b>ПК-10</b> Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе	<b>ИД-1ПК-10</b> Обеспечивает управление разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса <b>ИД-2ПК-10</b> Подбирает оптимальный методический инструментарий проектирования в профессиональной деятельности на основе анализа собранной информации; обобщает и оценивает результаты исследований актуальных проблем организации процесса обслуживания
<b>ПК-11</b> Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	<b>ИД-1 ПК-11</b> Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта
<b>ПК - 12</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<b>ИД-1 ПК-12</b> Осуществляет мониторинг рынка сервисных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов
<b>Тип задач профессиональной деятельности технологический</b>	
<b>ПК-13</b> Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг	<b>ИД-1 ПК-13</b> Используются технологические процессы при предоставлении сервисных услуг для обслуживания клиентов <b>ИД-2 ПК-13</b> Обосновывает и разрабатывает технологии процесса сервиса, выбирает ресурсы и технические средства для их реализации
<b>Тип задач профессиональной деятельности сервисный</b>	
<b>ПК-14</b> Способен к диверсификации сервисной деятельности	<b>ИД-1 ПК-14</b> Осуществляет процесс перехода в новую сферу производственных отношений, куда вносит более эффективный менеджмент и новый способ управления сервисной деятельностью фирмы
<b>Тип задач профессиональной деятельности исследовательский</b>	
<b>ПК-15</b> Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса	<b>ИД-1 ПК-15</b> Разрабатывает и проводит исследования в индустрии гостеприимства и в сервисной деятельности

## 6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики (организационно-управленческой практики) составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Формируемые компетенции
1.	<i>Дать характеристику предприятия.</i> (Ознакомиться с учредительными документами организации (предприятия) – уставом, изменениями, внесенными в учредительные документы; охарактеризовать деятельность предприятия, дать характеристику организационной структуре предприятия)	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
2.	<i>Провести анализ управленческой деятельности предприятия</i> (анализ комплекса основных и дополнительных услуг, предлагаемых организацией, анализ конкурентного окружения, оценка эффективности управления персоналом)	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
3	<i>Изучить финансовые отношения организации (предприятия) с бюджетом.</i> Ознакомиться с порядком уплаты на предприятии взносов во внебюджетные фонды. Необходимо рассмотреть возможности использования упрощенной системы налогообложения на исследуемом предприятии.	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
4.	<i>Проанализировать финансовые результаты деятельности предприятия (организации) за три последних финансовых года.</i> (рассчитать влияние основных факторов на финансовые результаты; изучить порядок распределения и использования прибыли в предприятии (организации); рассчитать соотношения между фондами потребления и фондами накопления, другими направлениями использования прибыли)	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
5.	Произвести анализ финансового состояния организации (предприятия) за три последних финансовых года. (анализ ликвидности, платежеспособности, финансовой устойчивости, рентабельности)	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
6.	<i>Выполнение индивидуального задания.</i> Выбрать тему индивидуального задания из перечня предоставляемых руководителем и описать.	УК-1,2,3,4,5,6,7,8; ОПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на практике

Для прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики) обучающимся необходимо:

- ознакомиться с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное ректором АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» 24.05.2019г. (предоставляется обучающимся на инструктаже по практике руководителем практики от вуза);

- ознакомиться с данной Программой и методическими рекомендациями по прохождению практики;

- ознакомиться с образцами заполнения форм отчетной документации по практике (дневник практики, отчет о практике, отзыв руководителя от предприятия, договор об организации и проведении практики обучающихся). Данные документы предоставляются обучающимся на инструктаже по практике руководителем практики от вуза.



## 8. Форма отчетности по итогам производственной практики

По итогам производственной практики (либо отдельных этапов практики) обучающийся представляет руководителю отчетную документацию:

Материал представляется в следующей последовательности:

1. Дневник по практике
2. Отзывы с базы практики (подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью)
3. Отчет по практике с приложениями
4. Копия договора об организации и проведении практики обучающихся.
5. Копия приказа о назначении руководителя практики от профильной организации, о прохождении инструктажа по соблюдению техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Отчет по практике предоставляется в распечатанном виде с подписями руководителей от предприятий-баз практики (заверенными печатью) в течение трех дней с момента окончания практики.

Аттестация по итогам производственной практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне знаний и квалификации обучающегося. По результатам практики выставляется дифференцированная оценка.

### Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики) в процессе освоения образовательной программы

Оценка	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
Отлично	Обучающийся демонстрирует знания и опыт, приобретенные в ходе прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики), хорошее знание теоретического и фактического материала отчета. Грамотно и четко отвечает на вопросы руководителя практики. В результате следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне свидетельствует о высоких результатах.
Хорошо	Обучающийся демонстрирует знания и владения целостным представлением об основах производственной практики (организационно-управленческой практики), но допускает отдельные погрешности в ответе. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на повышенном уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке.
Удовлетворительно	Обучающийся обнаруживает знания и практические навыки в объеме, необходимом для дальнейшего обучения. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне



		питания В/01.6	<p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
	33.008 Руководитель предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Трудовое законодательство Российской Федерации</p>

		(служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p>Федерации</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p>
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций</p> <p>Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами</p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p>

			<p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии <i>Умеет</i> Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах <i>Умеет</i> Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов,</p>

			регламентов и стандартов гостиничного комплекса
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i>          Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций          Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур          Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами          Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников          Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам          Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i>          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии          Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p>
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i>          Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций          Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур          Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами          Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных</p>

			<p>особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями,</p>

			<p>партнерами, заинтересованными сторонами Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы организации деятельности предприятий питания Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>







ой деятельности			<p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
	Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6		<p><i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i> Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии <i>Умеет</i> Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p>
	Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6		<p><i>Знает</i> Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим</p>

			<p>иностранном языке с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
	<p><b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>
	<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на</p>	

		питания В/03.6	<p>предприятия регламентам и стандартам <i>Умеет</i></p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
<p><b>ОПК-1</b></p> <p>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</p>	<p><b>33.007</b></p> <p><b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах <i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<p><b>33.008</b></p> <p><b>Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>



			<p>соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          Организация службы внутреннего контроля          Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка          Организация контроля исполнения персоналом принятых решений          Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений          Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта          Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6		<p><i>Знает</i>          Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания          Трудовое законодательство Российской Федерации          Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах          Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания          Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания          Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания          Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6		<p><i>Знает</i>          Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам          Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i>          Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и</p>

			<p>недопущению подобных ситуаций в будущем <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания          Организация контроля исполнения персоналом принятых решений          Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг          Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<p><b>ОПК-3</b>          Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p><b>33.007</b>  <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          В/01.6</p>	<p><i>Знает</i>          Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения  <i>Умеет</i>          Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса          Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          В/03.6</p>	<p><i>Знает</i>          Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам          Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  <i>Умеет</i>          Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем          Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта          Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
	<p><b>33.008</b>  <b>Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов</p>	<p><i>Знает</i>          Основы организации деятельности предприятий питания  <i>Умеет</i>          Осуществлять координацию и контроль,</p>



		(служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p>проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного</p>

			<p>комплекса Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов</p>

			<p>(служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>ОПК-5</b></p> <p>Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организации</p>	<p><b>33.007</b></p> <p><b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>



		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6	<p><i>Знает</i> Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p><i>Умеет</i> Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p><i>Умеет</i> Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>

			Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
<b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных <i>Умеет</i> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованными и сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения <i>Умеет</i> Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6	<i>Знает</i> Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения <i>Умеет</i> Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных <i>Умеет</i> Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>

			<p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
<p><b>ОПК-8</b></p> <p>Способен осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации</p>	<p><b>33.007</b></p> <p><b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Формирование системы бизнес-процессов,</p>

			регламентов и стандартов гостиничного комплекса
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i>          Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций          Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур          Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами          Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников          Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам          Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i>          Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>          Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)          Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i>          Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций          Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур          Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i>          Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами          Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с</p>



			<p>учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>ОПК-9</b></p> <p>Способен организовывать экологически безопасную деятельность в повседневной жизни и в профессиональной сфере</p>	<p><b>33.007</b></p> <p><b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
	<p><b>33.008</b></p> <p><b>Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p>



		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p><i>Знает</i> Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i> Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка Организация контроля исполнения персоналом принятых решений Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия</p>

			<p>питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6		<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>ПК-1.</b> Способен организовать работу исполнителей, принимать решения в организации сервисной деятельности, в	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими</p>

том числе с учетом социальной и экономической политики государства			<p>методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p>
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6		<p><i>Знает</i></p> <p>Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Трудовое законодательство Российской Федерации</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p>

		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<i>Знает</i> Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания <i>Умеет</i> Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников Организация контроля исполнения персоналом принятых решений Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
<b>ПК-2</b> Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности предприятий питания <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
<b>ПК-3</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур <i>Умеет</i>

			<p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами</p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций</p> <p>Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<b>ПК-4</b> Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Владеть английским языком или другим</p>

			иностранном языке с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6		<i>Знает</i> Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <i>Умеет</i> Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации <i>Умеет</i> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания <i>Умеет</i> Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)



			<p>предприятия питания</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<p><b>ПК- 5</b> Способен осуществлять разработку текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
	<p><b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b></p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p><b>ПК- 6</b> Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решения в профессиональной деятельности</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Контроль и оценка</p>	<p><i>Знает</i></p>

		<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  <i>Умеет</i>  Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i>  Основы организации деятельности предприятий питания  <i>Умеет</i>  Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания  Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Знает</i>  Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания  Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам  Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания  <i>Умеет</i>  Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников  Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>ПК- 7</b> Способен внедрять и использовать современные технологии ресторанный обслуживания	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i>  Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения  Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах  <i>Умеет</i>  Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на</p>

			уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности предприятий питания Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i> Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности предприятий питания Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
<b>ПК-8</b> Способен использовать знания основных законов Естественно-научных дисциплин для обеспечения качества и	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<i>Знает</i> Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса <i>Умеет</i>

безопасности потребительских товаров			<p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6		<p><i>Знает</i> Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Умеет</i> Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
<b>33.008</b> <b>Руководитель</b> <b>предприятия</b> <b>питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6		<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы организации деятельности предприятий питания Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p><i>Умеет</i> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6		<p><i>Знает</i> Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i> Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Организация контроля исполнения персоналом</p>



			<p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<p><b>ПК-10</b> Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Организовывать работы по подтверждению</p>

			<p>соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
<p><b>ПК-11</b> Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон</p>

	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы организации деятельности предприятий питания Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
<b>ПК - 12</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса



		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам</p>
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия питания</b>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p><i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6</p>	<p><i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Основы организации деятельности предприятий питания Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>

<b>ПК-13</b> Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет</b> <b>и гостиниц</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами В/02.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" <i>Умеет</i> Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
	<b>33.008</b> <b>Руководитель предприятия</b> <b>питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i>

			<p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованным и сторонами</p> <p>В/02.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p><b>ПК-14</b> Способен к диверсификации сервисной деятельности</p>	<p><b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b> <b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b></p>	<p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/01.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного</p>

		<p>комплекса</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
	<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
<b>33.008</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Трудовое законодательство Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p>

			<p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p> <p>Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>ПК-15</b> Способен проводить экспертное	<b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий</b>	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов)	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и</p>

исследование и диагностику объектов сервиса	<b>гостиничного комплекса/сет и гостиниц</b>	гостиничного комплекса В/01.6	иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6	<i>Знает</i> Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения <i>Умеет</i> Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
	<b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6	<i>Знает</i> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания <i>Умеет</i> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию

		<p>деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</p>
	<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

## 9.2. Оценочные средства

### Вопросы (критерии) для оценки качества освоения результатов обучения:

1. Дать характеристику деятельности предприятия
2. Дать характеристику организационной структуры предприятия
3. Дать характеристику комплексу основных и дополнительных услуг, предлагаемых предприятием
4. Дать характеристику финансовых отношений организации (предприятия) с бюджетом
5. Провести анализ конкурентного окружения организации
6. Провести анализ системы управления персоналом
7. Дать оценку эффективности управленческой деятельности
8. Дать характеристику форм и содержания финансовой отчетности
9. Провести анализ финансовых результатов
10. Провести анализ финансового состояния предприятия

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### а) основная литература;

1. Бизнес-планирование проектов в сфере услуг с привлечением иностранных инвестиций : учебное пособие / Н. В. Банникова, Т. Н. Костюченко, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 53 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный //

- Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92974.html>
2. Дурович, А. П. Маркетинг туризма : учебное пособие / А. П. Дурович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-989-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94315.html>
  3. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>
  4. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
  5. Захарова, Н. А. Страхование и статистика в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4497-0390-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93552.html>
  6. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
  7. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>
  8. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
  9. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>
  10. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>

#### **б) дополнительная литература:**

1. Большунова, Т. В. Управление маркетингом в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 165 с. — ISBN 978-5-88247-898-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88749.html>
2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-394-03573-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87619.html>



3. Захарова, Н. А. Обеспечение безопасности в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0393-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93541.html>
4. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
5. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
6. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>
7. Мальшина, Н. А. Человек и его потребности : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-394-03574-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90240.html>
8. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>
9. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>
10. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>
11. Удалова, И. Б. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров / И. Б. Удалова, Н. М. Удалова, Е. А. Машинская. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-394-03564-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90236.html>

#### **в) Интернет-ресурсы:**

1. Справочно-информационная система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – <http://www.consultant.ru/>
2. Библиотека экономической и деловой литературы – Читальня [Электронный ресурс] – <http://ek-lit.agava.ru/books.htm>
3. Экономика и финансы – публикации, статьи, обзоры, аналитика [Электронный ресурс] – <http://www.finansy.ru/>
4. АК&М Информационно-аналитическое агентство(финансовая аналитика) [Электронный ресурс] – <http://www.akm.ru/rus/default.stm>
5. Федеральный образовательный портал – Экономика, Социология, Менеджмент [Электронный ресурс] – <http://www.ecsocman.edu.ru/>

6. Интернет-сервер «АКДИ Экономика и жизнь» [Электронный ресурс] – <http://www.akdi.ru/>
7. Банк России (ЦБ РФ): официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.cbr.ru/>
8. Министерство финансов РФ: официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.minfin.ru/>
9. Сервер органов государственной власти РФ [Электронный ресурс] – <http://www.gov.ru>

### **11. Программное обеспечение учебной практики**

1. Справочно-информационная система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – <http://www.consultant.ru/>

### **12. Материально-техническое обеспечение практики**

Производственная практика (организационно-управленческая практика) осуществляется на основе договоров о базах практики между Институтом и организациями. Форма типового договора ежегодно на учебный год утверждается ректором института. Согласно утвержденной форме договора принимающая на учебную практику обучающихся организация (учреждение, предприятие) обязана предоставлять им места практики с соответствующим направленности профессиональной подготовки уровнем материально-технического оснащения.

В период прохождения практики за обучающимися бюджетного обучения, независимо от получения ими заработной платы по месту прохождения практики, сохраняется право на получение стипендии, назначенной АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»