

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.05.2022 12:24:35

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a5b731acc32879ec947ee5c66589d

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА**

**Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении  
практической подготовки в форме производственной (преддипломной)  
практики**

**Вид практики:** Производственная практика

**Тип практики:** преддипломная практика

**Объем практики:** 144 часов/4 з.е.

**Направление подготовки:** 43.03.01 Сервис

**Квалификация (степень):** Бакалавр

**Направленность /профиль:** Сервис в индустрии гостеприимства

**Форма обучения:** очная, очно-заочная, заочная

**Год набора:** 2021, 2022

Волгоград, 2022

**Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении  
практической подготовки по производственной (преддипломной) практике**

---

*(наименование практики согласно учебному плану)*

**Составлено**

**Ученая степень** *К.э.н.*

**Ученое звание** \_\_\_\_\_

**Должность** *Доцент*

**Ф.И.О.** *Беликова Екатерина Владимировна*

## 1. Цели и задачи практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики является частью производственной практики. Целями практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики являются закрепление и расширение знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений и т.д. Большое значение в процессе прохождения преддипломной практики имеет место сбор практических материалов, необходимых для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра.

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики проводится для выполнения выпускных квалификационных работ и является обязательной.

Задачами практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики являются:

- анализ условий и специфики функционирования экономических субъектов в контексте избранного направления исследования;
- подтверждение актуальности выбранной темы исследования и его практической значимости;
- уточнение цели и задач исследования и формулирование проблем, выявленных в ходе исследования и подходов к их решению;
- анализ и обобщение практического материала;
- формулирование рекомендаций и предложений по теме выпускной квалификационной работы.

Данные задачи практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики соотносятся со следующими типами и задачами профессиональной деятельности, определяемыми ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства»):

- 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
- исследовательская деятельность:*
- ✓ Участие в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

## **2. Место практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики в структуре ОПОП ВО**

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практике базируется на изучении следующих дисциплин:

- История России УК-5.2
  - Философия УК-5.1
  - Иностранный язык УК-4.1; УК-4.2
  - Всеобщая история УК-5.2
  - Социология и психология УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.3; УК-6.2
  - Математика УК-1.1; УК-1.2; ПК-6.1
  - Теория вероятностей УК-1.1; УК-1.2; ПК-6.1
  - Экология УК-8.1; УК-8.2
  - Инновации в гостиничной и туристической сфере ОПК-1.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ПК-7.2
  - Микроэкономика УК-9.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
  - Макроэкономика УК-9.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2
  - Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом ПК-1.2; ПК-7.2; ПК-9.2
  - Статистика сферы услуг УК-1.1; УК-1.2; ОПК-8.2; ПК-4.1
  - Безопасность жизнедеятельности УК-8.1; УК-8.2; ОПК-7.1; ОПК-8.1
  - Бухгалтерский учет и анализ УК-10.1; ОПК-6.1; ПК-4.1; ПК-4.2
  - Управление проектами УК-2.1; ОПК-2.2; ПК-5.2; ПК-6.2
  - Маркетинг в сервисе ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-7.1; ПК-8.1
  - Менеджмент в сфере услуг ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-7.1; ПК-8.1
  - Сервисная деятельность УК-10.2; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ПК-8.1
  - Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства УК-9.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-4.1; ПК-4.2
  - Экономика труда УК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-3.1
  - Экономика гостеприимства УК-9.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
  - Бизнес-планирование в сервисе УК-2.2; ОПК-5.2; ПК-2.2; ПК-6.2
  - Физическая культура и спорт УК-7.1; УК-7.2
  - Региональная экономика УК-9.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
  - Психология бизнеса УК-3.1; ПК-3.1
  - Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом ПК-1.2; ПК-8.1; ПК-8.2
  - Технология внутреннего и выездного туризма ОПК-1.1; ОПК-4.1; ПК-7.2
  - Информатика УК-4.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
  - Логистика УК-1.1; УК-1.2; ПК-6.1
  - Тайм-менеджмент УК-6.1; УК-6.2
  - Информационные технологии в сервисе УК-4.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
  - Введение в направление подготовки ОПК-1.2; ОПК-4.1; ПК-8.1; ПК-9.1
  - Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса ОПК-2.2; ПК-2.2; ПК-6.2
  - Страхование в сервисной деятельности УК-9.2; ОПК-5.1; ПК-8.1
  - Управление персоналом в сфере сервиса ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-2.1
- АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Составитель: Е.В. Беликова

Организация и технология гостиничного бизнеса	ОПК-1.1; ПК-5.1; ПК-9.1
Экономика предприятий (организаций) сферы услуг	УК-9.2; ОПК-5.2; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-9.2
Основы потребительского поведения	ОПК-3.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-8.2
Финансовый учет сервисной деятельности	УК-9.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Стандартизация и контроль качества услуг	ОПК-3.2; ПК-2.2
Технология продвижения и продаж в сфере услуг	ОПК-4.2; ПК-8.1
Управление качеством в сервисной деятельности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-1.1; ПК-5.2
Правовое регулирование профессиональной деятельности	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1
Хозяйственное право	УК-10.1; УК-10.2
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса	УК-4.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-8.1
Коммуникационный менеджмент	УК-4.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-8.1
Профессиональная этика в сервисной деятельности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.3
Психодиагностика и психологический практикум	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.3
Ценообразование в системе сервиса	УК-9.2; ОПК-5.1; ПК-3.2
Экономика сферы услуг	УК-9.2; ОПК-5.1; ПК-3.2
Технология ресторанного сервиса	ОПК-1.1; ПК-7.1; ПК-7.2
Технология продукции общественного питания	ОПК-1.1; ПК-7.1; ПК-7.2
Профессиональный иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-9.1; ОПК-8.1
Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-9.1; ОПК-8.1
1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом	ПК-4.1; ПК-4.2
Учет на предприятиях сервиса	ПК-4.1; ПК-4.2
Налоговое планирование на предприятиях сервиса	ПК-4.1; ПК-4.2
Налоговый учет на предприятиях сервиса	ПК-4.1; ПК-4.2

Изучение данных дисциплин готовит обучающихся к освоению таких видов деятельности как: организационно-управленческий; проектный; технологический сервисный; исследовательский, и помогает приобрести «входные» компетенции.

### **3. Формы проведения практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики**

Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики организуется:

1. Непосредственно в Институте, в том числе в структурном подразделении Института, предназначенном для проведения практической подготовки;
2. В организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (Приложение 1).

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы - практик, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные программой практики виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При организации практической подготовки в виде практики обучающиеся и работники Института обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации, требования охраны труда и техники безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

При наличии в профильной организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обеспечение обучающихся проездом к месту организации практической подготовки и обратно, а также проживание их вне места жительства (места пребывания в период освоения образовательной программы) в период прохождения практической подготовки осуществляется на основании приказа ректора. Заявкой на возмещение данных расходов является служебная записка на имя проректора по учебной работе и управлению качеством от заведующего соответствующей кафедрой, направленная не позднее, чем за 14 дней до начала практической подготовки. Formой проведения преддипломной практики для обучающихся всех форм обучения является – непрерывная.

#### **4. Базы практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики**

Базами практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практике для направления подготовки 43.03.01 Сервис могут выступать предприятия сферы услуг (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания) г. Волгограда.

Бакалавры проходят практику по направлению Института на основе договоров с предприятиями, 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 практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики в освоении ОПОП ВО**

Прохождение практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики сформирует у обучающегося **компетенции** в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО):

**Практическая подготовка в форме производственной практики (преддипломная практика) нацелена на формирование универсальных компетенций:**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
---	---

Системное и критическое мышление	<p><b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b></p> <p>УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач</p> <p>УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>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</b></p> <p>УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений</p> <p>УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b></p> <p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты</p> <p>УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде</p> <p>УК-3.3. Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия</p>
Коммуникация	<p><b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b></p> <p>УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь</p> <p>УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b></p> <p>УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп</p> <p>УК-5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе	<p><b>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе</b></p>

здоровьесбережение)	<p><b>принципов образования в течение всей жизни</b></p> <p>УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем</p> <p>УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности</p> <p><b>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b></p> <p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья</p> <p>УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p><b>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</b></p> <p>УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда</p> <p>УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<p><b>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b></p> <p>УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации</p> <p>УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере</p>
Гражданская позиция	<p><b>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</b></p> <p>УК-10.1 Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на устранении коррупционных правонарушений</p> <p>УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции и проанализировать мероприятия по противодействию коррупции в рамках отдельных организаций</p>



**Практическая подготовка в форме производственной практики (преддипломная практика) нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций:**

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	<p><b>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</b>  ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса  ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности</p>
Управление	<p><b>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</b>  ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации  ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях)</p>
Качество	<p><b>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</b>  ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон  ОПК-3.2. Способен осуществлять оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>
Маркетинг	<p><b>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</b>  ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью. Онлайн-технологий  ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет</p>
Экономика	<p><b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>  ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности  ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и</p>

	проанализировать основные производственно-экономические показатели
Право	<b>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</b> ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения
Безопасность обслуживания	<b>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b> ОПК-7.1. Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания ОПК-7.2. Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	<b>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b> ОПК-8.1. Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-8.2. Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях

**Практическая подготовка в форме производственной практики (преддипломная практика) нацелена на формирование универсальных компетенций:**

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	<b>ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей</b> <b>ПК-1.1</b> Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания <b>ПК-1.2.</b> Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей
	<b>ПК -2 Способен осуществлять выбор, управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного</b>

	<p><b>комплекса</b>  <b>ПК-2.1.</b> Способен проанализировать и оценить потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале  <b>ПК-2.2.</b> Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса</p>
	<p><b>ПК-3 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</b>  <b>ПК-3.1</b> Способен организовать контроль за функционированием системы внутреннего распорядка и бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания  <b>ПК-3.2.</b> Способен определить уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>
	<p><b>ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать финансово-экономические показатели деятельности предприятия размещения и питания для обоснованных эффективных управленческих решений</b>  <b>ПК-4.1.</b> Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решений в профессиональной деятельности  <b>ПК-4.2.</b> Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный	<p><b>ПК-5 Способен к реализации проектов на предприятиях размещения и питания</b>  <b>ПК-5.1.</b> Способен проектировать услуги сервисного предприятия, составлять технико-экономическое обоснование  <b>ПК-5.2.</b> Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе, обеспечивать распределение полномочий в процессе работы над проектами.</p>
	<p><b>ПК-6. Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта</b>  <b>ПК-6.1.</b> Способен организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостиничного и ресторанного продукта  <b>ПК-6.2.</b> Способен обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования</p>
Тип задач профессиональной деятельности: технологический	<p><b>ПК-7 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг</b>  <b>ПК-7.1.</b>Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта  <b>ПК- 7.2.</b> Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания</p>
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный	<p><b>ПК-8 Способен к диверсификации сервисной деятельности</b>  <b>ПК-8.1.</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов  <b>ПК-8.2.</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса</p>

<p><i>Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский</i></p>	<p><b>ПК- 9. Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса</b>  <b>ПК-9.1</b> Способен обеспечить использование актуальной и полноценной информации в процессе исследования гостиничного и ресторанного предприятия  <b>ПК-9.2.</b> Способен дать анализ деятельности предприятия, связанный с темой выпускной квалификационной работы, обосновать актуальность и практическую значимость избранной темы исследования</p>
--	---

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

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

Категория УК	Код и наименование УК	Код и наименование дескриптора УК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения УК (из ПС)
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p><b>УК-1.1.</b> Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач /</p> <p><b>Математика, Теория вероятностей, Статистика сферы услуг, Логистика</b></p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p> <p>Учебная практика (исследовательская практика)</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная практика (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Знание:</i></p> <p>ИД-1 УК- 1.1. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6</p> <p>ИД-2 УК- 1.2. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Знание</i></p> <p>ИД-3 УК- 1.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6</p> <p>ИД-4 УК- 1.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Умения</i></p>

		<p><b>УК-1.2.</b> Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач /</p> <p><b>Математика</b>  <b>Теория вероятностей</b>  <b>Статистика сферы услуг</b>  <b>Логистика</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-6 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Умения:</i>  ИД-7 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p>ИД-8 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности</p>
--	--	---	--

			<p>деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-11 УК- 1.1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6  ИД-12 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
Разработка и реализация проектов	<b>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</b>	<p>УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений / <b>Управление проектами,</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика</b></p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6  ИД-2 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6, В/02.6, В/03.6  ИД-4 УК- 2.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6  ИД-5 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Умения</i></p>

		<p>(исследовательская работа)  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта / <b>Бизнес-планирование в сервисе, Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-6 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6  ИД-7 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-8 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6  ИД-9 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-10 УК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6  ИД-11 УК -2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6  ИД-12 УК-2.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>
--	--	---	--



			<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-13 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-14 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-15 УК -2.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать роль в команде</b></p>	<p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты / <b>Социология и психология</b> <b>Психология бизнеса</b> <b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b> <b>Психодиагностика и психологический практикум</b> <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b> <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b> <b>Производственная практика</b></p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-3 УК- 3.3. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-4 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-5 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p>

		<p>(исследовательская работа)  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>          УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде /<b>Социология и психология</b>  <b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b>  <b>Психодиагностика и психологический практикум</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита</b></p>	<p>ИД-6 УК- 3.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-7 УК- 3.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6          ИД-8 УК- 3.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6          ИД-9 УК- 3.3 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>          ИД-10 УК- 3.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания коммуникации В/02.6          ИД-11 УК- 3.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6          ИД-12 УК- 3.3 Владеть навыками организации</p>
--	--	---	---

		<p><b>выпускной квалификационной работы</b>  УК-3.3 Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия /  <b>Социология и психология</b>  <b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b>  <b>Психодиагностика и психологический практикум</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-13 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-14 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6  ИД-15 УК- 3.3 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-16 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-17 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6  ИД-18 УК- 3.3 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6</p>
Коммуникация	<b>УК-4. Способен</b>	УК-4.1. Способен владеть системой	<i>Знание:</i>

	<p>осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь / <b>Иностранный язык, Профессиональный иностранный язык, Международные деловые коммуникации</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>          УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и</p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-1 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6          ИД-2 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>          ИД-3 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6          ИД-4 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6          ИД-5 УК- 4.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-6 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6,</p>
--	---	--	--

		<p>невербальные средства взаимодействия с партнёрами /</p> <p><b>Иностранный язык</b></p> <p><b>Информатика</b></p> <p><b>Информационные технологии в сервисе</b></p> <p><b>Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса</b></p> <p><b>Коммуникационный менеджмент</b></p> <p><b>Профессиональный иностранный язык</b></p> <p><b>Международные деловые коммуникации</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>V/02.6</p> <p>ИД-7 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами V/02.6</p> <p>ИД-8 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе V/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Умения:</i></p> <p>ИД-9 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания V/01.6, V/02.6</p> <p>ИД-10 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами V/02.6</p> <p>ИД-11 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе V/01.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-12 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам V/02.6</p> <p>ИД-13 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и</p>
--	--	--	--

			<p>заинтересованных сторон В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-14 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-15 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6</p>
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b>	<p>УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции / <b>Философия</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита</b></p>	<p><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 5.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6  ИД-2 УК- 5.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6  ИД-3 УК- 5.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-4 УК- 5.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6  ИД-5 УК- 5.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм</p>

		<p><b>выпускной квалификационной работы</b>УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп / <b>История России</b></p> <p><b>Всеобщая история</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>бизнес-коммуникаций В/02.6</p> <p>ИД-6 УК- 5.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-7 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6</p> <p>ИД-8 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6</p> <p>ИД-9 УК- 5.3 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-10 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6</p> <p>ИД-11 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6</p> <p>ИД-12 УК- 5.3 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные</p>
--	--	---	--

		<p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия /</p> <p><b>Социология и психология</b></p> <p><b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b></p> <p><b>Психодиагностика и психологический практикум</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-13 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>ИД-14 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6</p> <p>ИД-15 УК- 5.3 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-16 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p> <p>ИД-17 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6</p> <p>ИД-18 УК- 5.3 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6</p>
--	--	--	--



<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b></p>	<p>УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем / <b>Экономика труда, Тайм-менеджмент</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности / <b>Социология и психология</b></p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6  ИД-2 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6  ИД-4 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6  ИД-6 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>
--	---	---	--

		<p><b>Тайм-менеджмент</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> <i>Умения:</i> ИД-7 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-9 УК- 6.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-11 УК- 6.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 6.1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-13 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение</p>
--	--	---	--

			уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
	<p><b>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b></p>	<p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья /</p> <p><b>Физическая культура и спорт</b></p> <p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p> <p>Учебная практика (исследовательская практика)</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная (преддипломная практика)</p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p>УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни,</p>	<p><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-1 УК- 7.1 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-3 УК- 7.1 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала В/01.6</p> <p>ИД-4 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><i>Умения:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-5 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>

		<p>здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте / <b>Физическая культура и спорт</b></p> <p><b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-7 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-9 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p> <p>ИД-10 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-11 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p> <p>ИД-12 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6</p>
Безопасность	<b>УК-8. Способен</b>	УК-8.1 Способен использовать	<b>33.007 Руководитель /управляющий</b>

жизнедеятельности	<p><b>создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</b></p>	<p>приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда / <b>Экология</b>  <b>Безопасность жизнедеятельности</b>  Учебная практика (ознакомительная практика)  Учебная практика (исследовательская практика)  Производственная практика (проектно-технологическая практика)  Производственная практика (организационно-управленческая практика)  Производственная практика (сервисная практика)  Производственная практика (исследовательская работа)  Производственная практика (преддипломная практика)  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов / <b>Экология</b>  <b>Безопасность жизнедеятельности</b>  Учебная практика</p>	<p><b>гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Знание:</i>  ИД-1 УК- 8.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6, В/02.6  ИД-2 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 8.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6  ИД-4 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Умения</i>  ИД-5 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  ИД-6 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные</p>
-------------------	---	--	---

		<p>(ознакомительная практика)  <b>Учебная практика</b>  (исследовательская практика)  <b>Производственная практика</b>  (проектно-технологическая практика)  <b>Производственная практика</b>  (организационно-управленческая практика)  <b>Производственная практика</b>  (сервисная практика)  <b>Производственная практика</b>  (исследовательская работа)  <b>Производственная практика</b>  (преддипломная практика)  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  ИД-8 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-9 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6  ИД-10 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-11 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6  ИД-12 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p><b>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях</b></p>	<p>УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных</p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 9.1 Основы организации</p>

	<p><b>жизнедеятельности</b></p>	<p>источниках информации /  <b>Макроэкономика</b>  <b>Экономика гостеприимства</b>  <b>Профессиональный иностранный язык</b>  <b>Международные деловые коммуникации</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>          УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере / <b>Микроэкономика</b>  <b>Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии</b></p>	<p>деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6          ИД-2 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>          ИД-3 УК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6          ИД-4 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-5 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6          ИД-6 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>          ИД-7 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6          ИД-8 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности</p>
--	---------------------------------	---	--

		<p>гостеприимства  <b>Региональная экономика</b>  <b>Страхование в сервисной деятельности</b>  <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b>  <b>Финансовый учет сервисной деятельности</b>  <b>Ценообразование в системе сервиса</b>  <b>Экономика сферы услуг</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6  ИД-10 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6  ИД-12 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>
Гражданская позиция	<b>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному</b>	УК-10.1 Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Знание:</i>



	<p><b>поведению</b></p>	<p>профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на устранении коррупционных правонарушений /</p> <p><b>Бухгалтерский учет и анализ</b></p> <p><b>Правовое регулирование профессиональной деятельности</b></p> <p><b>Хозяйственное право</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p>УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции и проанализировать мероприятия по противодействию коррупции в рамках отдельных организаций /</p> <p><b>Сервисная деятельность</b></p> <p><b>Правовое регулирование</b></p>	<p>ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 10.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Знание</i></p> <p>ИД-3 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6</p> <p>ИД-4 УК- 10.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Умения</i></p> <p>ИД-5 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Умения:</i></p> <p>ИД-7 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
--	-------------------------	--	--

		<p><b>профессиональной деятельности</b>  <b>Хозяйственное право</b>  Учебная практика (ознакомительная практика)  Учебная практика (исследовательская практика)  Производственная практика (проектно-технологическая практика)  Производственная практика (организационно-управленческая практика)  Производственная практика (сервисная практика)  Производственная практика (исследовательская работа)  Производственная практика (преддипломная практика)  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-9 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6  ИД-10 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-11 УК- 10.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6  ИД-12 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6  ИД-13 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
--	--	--	--

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК) и индикаторы их достижения:

Категория ОПК	Код и наименование ОПК	Код и наименование дескриптора ОПК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения ОПК (из ПС)
Технологии	<p><b>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</b></p>	<p>ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса / <b>Инновации в гостиничной и туристической сфере</b>  <b>Технология внутреннего и выездного туризма</b>  <b>Организация и технология гостиничного бизнеса</b>  <b>Технология ресторанного сервиса</b>  <b>Технология продукции общественного питания</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6  ИД-2 ОПК- 1.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6  ИД-4 ОПК- 1.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p>

		<p><b>Основы систем искусственного интеллекта</b> ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности / <b>Сервисная деятельность</b> <b>Введение в направление подготовки</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b> <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b> <b>Основы систем искусственного интеллекта</b></p>	<p>ИД-6 ОПК- 1.2 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-7 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ОПК- 1.2 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-9 ОПК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных</p>
--	--	--	--

			ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6
Управление	<b>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</b>	ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации / <b>Управление персоналом в сфере сервиса</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b> <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b> <b>Антикризисное управление на</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 2.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ОПК- 2.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 2.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 <i>Умения</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-5 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности

		<p><b>предприятиях сервиса</b> ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях) /</p> <p><b>Инновации в гостиничной и туристической сфере</b> <b>Управление проектами</b> <b>Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса</b> <b>Управление персоналом в сфере сервиса</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b> <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b> <b>Антикризисное управление на</b></p>	<p>департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-7 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-9 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы</p>
--	--	--	--

		<b>предприятиях сервиса</b>	внутреннего распорядка В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6
Качество	<b>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</b>	ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон / <b>Инновации в гостиничной и туристической сфере</b> <b>Основы потребительского поведения</b> <b>Управление качеством в сервисной деятельности</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6

		<p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  ОПК-3.2. Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию / <b>Экономика гостеприимства</b>  <b>Стандартизация и контроль качества услуг</b>  <b>Управление качеством в сервисной деятельности</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-4 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 3.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6  ИД-6 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  ИД-8 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
--	--	--	--



			<p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-9 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p>
Маркетинг	<b>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</b>	ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью. Онлайн-технологий / <b>Маркетинг в сервисе Менеджмент в сфере услуг Сервисная деятельность Технология внутреннего и выездного туризма</b>	<p><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-2 ОПК- 4.2 Специализированные</p>

		<p><b>Введение в направление подготовки</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет /  <b>Маркетинг в сервисе</b>  <b>Менеджмент в сфере услуг</b>  <b>Технология продвижения и продаж в сфере услуг</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика</b></p>	<p>программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6  ИД-4 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  ИД-6 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия</b></p>
--	--	---	--

		<p>(сервисная практика)  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>питания</b>  ИД-7 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6  ИД-8 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-10 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и</p>
--	--	--	---

			методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Экономика	<b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>	ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности / <b>Микроэкономика Макроэкономика Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Экономика гостеприимства Региональная экономика Страхование в сервисной деятельности Ценообразование в системе сервиса Экономика сферы услуг Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 <i>Умения</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять

		<p><b>(преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  ОПК-5.2. Способен осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели /  <b>Микроэкономика</b>  <b>Макроэкономика</b>  <b>Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства</b>  <b>Экономика гостеприимства</b>  <b>Бизнес-планирование в сервисе</b>  <b>Региональная экономика</b>  <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика</b></p>	<p>планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	--	--

		(исследовательская работа) <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>	предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6
Право	<b>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</b>	ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности / <b>Бухгалтерский учет и анализ</b> <b>Правовое регулирование профессиональной деятельности</b> <b>Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса</b> <b>Коммуникационный менеджмент</b> <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b> <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b> <b>Производственная практика (сервисная практика)</b> <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В /02.6 <i>Умения</i>

		<p><b>выпускной квалификационной работы</b></p> <p>ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения /</p> <p><b>Экономика труда</b>  <b>Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса</b>  <b>Коммуникационный менеджмент</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 6.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6  ИД-6 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 6.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  ИД-8 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 6.1 Формирование системы</p>
--	--	---	---

			<p>бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-10 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-11 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-12 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6</p>
Безопасность обслуживания	<p><b>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b></p>	<p>ОПК-7.1. Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания / <b>Безопасность жизнедеятельности Экономика труда Правовое регулирование профессиональной деятельности Производственная практика (проектно-технологическая</b></p>	<p><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6</p>



		<p>практика)  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  ОПК-7.2 Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности / Экономика труда  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита</b></p>	<p>ИД-4 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения В/03.6  ИД-6 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6  ИД-8 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6  ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля</p>
--	--	--	---

		<b>выпускной квалификационной работы</b>	соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	<b>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>	ОПК-8.1 Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности / <b>Безопасность жизнедеятельности</b> <b>Информатика</b> <b>Информационные технологии в сервисе</b> <b>Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса</b> <b>Коммуникационный менеджмент</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 ОПК- 8.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных

		<p><b>Профессиональный иностранный язык</b>  <b>Международные деловые коммуникации</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  <b>Основы систем искусственного интеллекта</b>  ОПК-8.2 Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях /  <b>Статистика сферы услуг</b>  <b>Информатика</b>  <b>Информационные технологии в сервисе</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая</b></p>	<p>коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6  ИД-4 ОПК- 8.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/02.6  ИД-6 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/02.6  ИД-8 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных</p>
--	--	---	--

		<p>практика)  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  <b>Основы систем искусственного интеллекта</b></p>	<p>коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-10 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6  ИД-12 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6</p>
--	--	---	--

**Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения:**

Тип задач ПК	Код и наименование ПК	Код и наименование дескриптора ПК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения ПК (из ПС)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-	ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и	ПК-1.1 Способен принимать эффективные организационно-	<i>Знание:</i> <b>33.007</b> <b>Руководитель</b>

<p>управленческий</p>	<p>разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей</p>	<p>управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания / <b>Управление качеством в сервисной деятельности</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b> <b>Антикризисное управление на предприятиях сервиса</b> <b>ПК-1.2.</b> Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей / <b>Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b> <b>Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b> <b>Основы потребительского поведения</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ПК- 1.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 ИД-4 ПК- 1.2 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 <i>Умения</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-5 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>
-----------------------	---	---	--

			<p>ИД-6 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-7 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-9 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности</p>
--	--	--	--

			департаментов (служб, отделов) В/03.6 ИД-10 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-12 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
	<b>ПК -2 Способен осуществлять выбор, управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</b>	<b>ПК-2.1.</b> Способен проанализировать и оценить потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале / <b>Управление персоналом в сфере сервиса Основы потребительского поведения Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 2.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии

		<p><b>выпускной квалификационной работы</b>  <b>ПК-2.2.</b> Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса / <b>Бизнес-планирование в сервисе</b>  <b>Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса</b>  <b>Стандартизация и контроль качества услуг</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>регламентам и стандартам В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6  ИД-4 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6  ИД-6 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 2.1 Владеть</p>
--	--	---	---



			<p>стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-9 ПК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-10 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-11 ПК- 2.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
--	--	--	---

			ИД-12 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
	<b>ПК-3 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</b>	<p><b>ПК-3.1</b> Способен организовать контроль за функционированием системы внутреннего распорядка и бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания / <b>Экономика труда</b> <b>Психология бизнеса</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p><b>ПК-3.2.</b> Способен определить уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания / <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b> <b>Ценообразование в системе сервиса</b> <b>Экономика сферы услуг</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной</b></p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6</p> <p><i>Умения</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного</b></p>

		<p><b>работы</b></p>	<p><b>комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель</b></p>
--	--	----------------------	---

			<p><b>/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6  ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6  ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
	<b>ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать финансово-экономические показатели</b>	<b>ПК-4.1.</b> Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007</b> <b>Руководитель /управляющий гостиничного</b></p>

	<p><b>деятельности предприятия размещения и питания для обоснованных эффективных управленческих решений</b></p>	<p>решений в профессиональной деятельности / <b>Статистика сферы услуг</b>  <b>Бухгалтерский учет и анализ Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства</b>  <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b>  <b>Финансовый учет сервисной деятельности</b>  <b>1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом</b>  <b>Учет на предприятиях сервиса</b>  <b>Налоговое планирование на предприятиях сервиса</b>  <b>Налоговый учет на предприятиях сервиса</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  <b>ПК-4.2.</b> Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений / <b>Бухгалтерский учет и анализ Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства</b></p>	<p><b>комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6  ИД-2 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6  ИД-4 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и</p>
--	---	---	--

		<p><b>Финансовый учет сервисной деятельности</b>  <b>1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом</b>  <b>Учет на предприятиях сервиса</b>  <b>Налоговое планирование на предприятиях сервиса</b>  <b>Налоговый учет на предприятиях сервиса</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>персонале В/01.6  ИД-6 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6  ИД-8 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6  ИД-10 ПК- 4.2 Выявление</p>
--	--	---	---

			<p>проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-12 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный	<b>ПК-5 Способен к реализации проектов на предприятиях размещения и питания</b>	<p><b>ПК-5.1.</b> Способен проектировать услуги сервисного предприятия, составлять технико-экономическое обоснование / <b>Организация и технология гостиничного бизнеса</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p><b>ПК-5.2.</b> Способен управлять</p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 5.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p>

		<p>проектами и изменениями в гостиничном комплексе, обеспечивать распределение полномочий в процессе работы над проектами / <b>Управление проектами</b>  <b>Управление качеством в сервисной деятельности</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6  ИД-4 ПК- 5.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 5.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  ИД-6 ПК- 5.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 5.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия</p>
--	--	---	--



			<p>питания В/01.6 ИД-8 ПК- 5.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-9 ПК- 5.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ПК- 5.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-12 ПК- 5.2 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
--	--	--	---

	<p><b>ПК-6. Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта</b></p>	<p><b>ПК-6.1.</b> Способен организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостиничного и ресторанного продукта / <b>Математика</b> <b>Теория вероятностей</b> <b>Логистика</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p><b>ПК-6.2.</b> Способен обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования / <b>Управление проектами</b> <b>Бизнес-планирование в сервисе</b> <b>Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 6.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6</p> <p>ИД-2 ПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ПК- 6.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6</p> <p>ИД-4 ПК- 6.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6</p>
--	--	--	--

			<p><i>Умения</i></p> <p><b>33.007                    Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-5 ПК- 6.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 ПК- 6.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p><b>33.008                    Руководитель предприятия питания</b> ИД-7 ПК- 6.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 6.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007                    Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-9 ПК- 6.1 Формирование</p>
--	--	--	--

			<p>системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ПК- 6.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ПК- 6.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
<p><i>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</i></p>	<p><b>ПК-7 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг</b></p>	<p><b>ПК-7.1.</b> Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта / <b>Маркетинг в сервисе Менеджмент в сфере услуг</b> <b>Технология ресторанного сервиса</b> <b>Технология продукции общественного питания</b> <b>Производственная (преддипломная практика)</b></p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ПК- 7.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <b>33.008 Руководитель</b></p>

		<p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  <b>ПК- 7.2.</b> Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания / <b>Инновации в гостиничной и туристической сфере</b>  <b>Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b>  <b>Технология внутреннего и выездного туризма</b>  <b>Технология ресторанного сервиса</b>  <b>Технология продукции общественного питания</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>предприятия питания</b>  ИД-3 ПК- 7.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6  ИД-4 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 7.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6  ИД-6 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 7.1 Владеть стратегическими и тактическими</p>
--	--	---	--

			<p>методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-9 ПК- 7.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-10 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-11 ПК- 7.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
--	--	--	---

			ИД-12 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
<i>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</i>	<b>ПК-8 Способен к диверсификации сервисной деятельности</b>	<p><b>ПК-8.1.</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов / <b>Маркетинг в сервисе, Менеджмент в сфере услуг, Сервисная деятельность Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b></p> <p><b>Введение в направление подготовки</b></p> <p><b>Страхование в сервисной деятельности</b></p> <p><b>Технология продвижения и продаж в сфере услуг</b></p> <p><b>Производственная (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p><b>ПК-8.2.</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса / <b>Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b></p>	<p><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-1 ПК- 8.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6</p> <p>ИД-2 ПК- 8.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-3 ПК- 8.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6</p> <p>ИД-4 ПК- 8.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p><b>33.007 Руководитель</b></p>

		<p><b>Основы потребительского поведения</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p><b>/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ПК- 8.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  ИД-6 ПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ПК- 8.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  ИД-8 ПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ПК- 8.1 Организация</p>
--	--	---	--



			<p>контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 8.2 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-11 ПК- 8.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6</p> <p>ИД-12 ПК- 8.2 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6</p>
<p><i>Тип задач профессиональной деятельности:</i> <i>исследовательский</i></p>	<p><b>ПК- 9. Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса</b></p>	<p><b>ПК-9.1</b> Способен обеспечить использование актуальной и полноценной информации в процессе исследования</p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p>

		<p>гостиничного и ресторанного предприятия / <b>Введение в направление подготовки Организация и технология гостиничного бизнеса Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p><b>ПК-9.2.</b> Способен дать анализ деятельности предприятия, связанный с темой выпускной квалификационной работы, обосновать актуальность и практическую значимость избранной темы исследования / <b>Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b></p> <p><b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>ИД-1 ПК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6</p> <p>ИД-2 ПК- 9.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-3 ПК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6</p> <p>ИД-4 ПК- 9.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-5 ПК- 9.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6</p> <p>ИД-6 ПК- 9.2 Владеть стратегическими и тактическими</p>
--	--	--	---

			<p>методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-7 ПК- 9.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 9.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-9 ПК- 9.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 9.2 Оценка и планирование потребностей</p>
--	--	--	---

			департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ПК- 9.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ПК- 9.2 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6
--	--	--	--

## 6. Структура и содержание практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики

Общая трудоемкость практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

№ п/п	Разделы практики	Продолжительность (в днях)
1	Особенности организации экономической деятельности предприятия	7 дней (32 часа)
2	Выполнение индивидуального задания согласно теме выпускной квалификационной работы	21 день (112 часа)
Итого:		144

В процессе прохождения практики обучающиеся знакомятся с видами финансовой и хозяйственной деятельности организации (учреждения, предприятия) в сфере услуг, его организационной структурой, функционалом работников экономических служб, основными экономическими показателями деятельности и перспективами дальнейшего развития.

### Программа преддипломной практики:

1. **Общая организационно-экономическая характеристика предприятия.** В этом разделе необходимо рассмотреть следующие вопросы:

- цели и задачи, которые реализует данное предприятие в процессе своей хозяйственной деятельности;
- характер формы собственности предприятия;
- структура уставного капитала;
- правовое положение организации (учреждения, предприятия) (желательно проанализировать учредительные документы);
- информационные потоки предприятия по схеме: входящая информация, внутренняя информация, исходящая информация.

2. **Индивидуальное задание по практике** (согласно теме выпускной квалификационной работы бакалавра). Индивидуальное задание разрабатывается и выдается научным руководителем выпускной квалификационной работы бакалавра с учетом выбранной темы исследования и базы прохождения преддипломной практики. Фактически в отчете по практике должна быть представлена вторая глава выпускной квалификационной работы.

В период преддипломной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют следующие виды работ:

*Проектную, технологическую, исследовательскую, сервисную, организационно-управленческую деятельность*

1. поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных экономических расчетов;
2. обработка массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценка, интерпретация полученных результатов и обоснование выводов;
3. построение стандартных теоретических и эконометрических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности, анализ и интерпретация полученных результатов;
4. анализ и интерпретация показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро- и макро- уровне как в России, так и за рубежом;
5. подготовка информационных обзоров, аналитических отчетов;

6. проведение статистических обследований, опросов, анкетирования и первичная обработка их результатов;

7. участие в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ.

### **Типовые индивидуальные задания**

1. Анализ финансового состояния предприятий сервиса (на примере предприятий (организаций))

2. Анализ (оценка) конкурентоспособности фирмы (вуза, региона, товара или услуги).

3. Анализ взаимодействия гостиничного предприятия с туристскими фирмами и корпоративными клиентами

4. Анализ делового общения на предприятии гостеприимства

5. Анализ денежных потоков между организацией и финансовым рынком.

6. Анализ динамики, состояния и использования основных фондов организации (на примере конкретного предприятия)

7. Анализ и оценка инвестиционного климата региона.

8. Анализ и перспективы использования средств глобальной сети Internet в гостиничной индустрии

9. Анализ и управление дебиторской задолженности организации (на материалах конкретного предприятия)

10. Анализ издержек обращения и выручки от реализации продукции (на материалах конкретного предприятия)

11. Анализ инвестиционной привлекательности регионов РФ.

12. Анализ конкурентной стратегии фирмы (на примере предприятий (организаций)) Анализ конкурентоспособности предприятия и разработка мероприятий по ее повышению (на примере предприятий (организаций))

13. Анализ методов управления гостиничного предприятия и пути их совершенствования

14. Анализ организации и стимулирования продаж товаров в магазинах с использованием инструментов мерчандайзинга (на примере предприятий (организаций))

15. Анализ организации коммерческой деятельности фирмы (на примере предприятий (организаций))

16. Анализ особенностей процесса планирования деятельности гостиницы и поиск путей его совершенствования

17. Анализ планирования человеческих ресурсов гостиничного предприятия

18. Анализ прибыли и рентабельности предприятия (на материалах конкретного предприятия)

19. Анализ применения методов контроля качества на предприятии гостеприимства

20. Анализ продвижения гостиничного продукта с использованием средств интернет

21. Анализ процессов глобализации в мировой индустрии гостеприимства и туризма

22. Анализ сбытовой деятельности предприятия и ее оптимизация (на примере предприятий (организаций))

23. Анализ собственных источников финансирования капитальных вложений предприятия

24. Анализ современного состояния и перспективы развития гостиничного комплекса города Волгограда

25. Анализ финансового состояния организации/предприятия (на примере предприятия любой отрасли народного хозяйства).

26. Анализ финансовой устойчивости гостиничного предприятия и пути ее укрепления

27. Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства

28. Анализ экономической деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций))

29. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия

30. Анализ эффективности оказания платных услуг в гостинице

31. Бизнес-план предприятия (на примере предприятий любой формы собственности)

32. Взаимодействие с потребителем как управленческая задача в гостиничном сервисе
33. Выявление, оценка и использование резервов повышения рентабельности организации (на примере ...)
34. Предоставление гостиничных услуг на основе ивент-маркетинга (событийного маркетинга) на примере отеля
35. Государственная бюджетная политика и инструменты её реализации.
36. Государственный кредит в экономическом развитии России.
37. Дивидендная политика предприятия (корпорации) в современных условиях.
38. Долговая политика государства как фактор финансирования инвестиций в экономику.
39. Заемные источники финансирования и их влияние на повышение эффективности деятельности гостиничного предприятия.
40. Инновации в деловой стратегии гостиничных предприятий
41. Использование технологий продвижения
42. Исследование корпоративной культуры как способа создания команды в условиях жесткой конкуренции
43. Источники формирования и направления использования финансовых ресурсов в регионе
44. Источники формирования оборотных средств и финансирования их прироста.
45. Контроллинг: сущность, особенности и перспективы в управлении хозяйствующими субъектами.
46. Концепции тематических отелей и их развитие в России
47. Корпоративная культура гостиничного предприятия как условие повышения его конкурентоспособности (на конкретном примере).
48. Методы государственной финансовой поддержки малого бизнеса.
49. Методы и инструменты управления структурой капитала организации (на примере ...)
50. Методы управления акционерным капиталом компании.
51. Мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в гостиничном бизнесе
52. Налоговая нагрузка как фактор влияния на финансовые результаты деятельности гостиничного предприятия.
53. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации (на примере ...)
54. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации
55. Обязательства организации, структура и методы управления кредиторской задолженностью (на примере ...)
56. Оптимизация структуры капитала компании.
57. Организация бухгалтерского учета затрат (расходов, издержек) на производство по целям учета
58. Организация коммерческой деятельности интернет-магазина (на примере предприятий (организаций))
59. Организация оперативной финансовой работы на предприятии (на примере ...)
60. Организация планирования в предприятиях гостиничного бизнеса
61. Основной капитал и проблемы его обновления в России.
62. Основные направления маркетинговых исследований в гостиничной отрасли
63. Особенности формирования и использования финансовых ресурсов организации (на примере ...)
64. Оценка и пути совершенствования комплекса маркетинга на предприятии сферы гостеприимства
65. Оценка кредитоспособности предприятия
66. Оценка рыночной стоимости капитала организации (на примере предприятий (организаций))
67. Оценка эффективности использования оборотных средств на предприятии
68. Оценка эффективности коммерческой деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций))
69. Оценка эффективности организации продаж (на примере предприятий любой формы собственности)

70. Оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности (на примере предприятий (организаций))
71. Перспективы развития интернет-технологий и их использование для продвижения гостиничного продукта
72. Повышение эффективности организации продвижения продаж гостиничных услуг (на примере гостиничного предприятия)
73. Повышение эффективности работы гостиницы на основе внедрения инновационных технологий
74. Политика управления денежными средствами (на материалах конкретного предприятия)
75. Прибыль и рентабельность организации и пути их повышения (на примере конкретного предприятия)
76. Принципы и методы финансового планирования в организациях.
77. Проблемы внедрения бюджетирования в финансовую деятельность коммерческой организации и пути их решения
78. Проблемы и перспективы развития малого и среднего бизнеса на современном этапе (на материалах Волгоградской области)
79. Проблемы качества сервиса на примере гостиницы
80. Проблемы организации и функционирования административно -хозяйственной службы гостиничного предприятия и пути их решения
81. Проблемы организации оборотных средств на предприятии
82. Пути повышения конкурентоспособности предприятия в условиях нестабильного рынка (на материалах конкретного предприятия)
83. Пути повышения конкурентоспособности торгового предприятия в современных условиях
84. Пути формирования системы стимулирования труда персонала гостиницы
85. Развитие гостиничного бизнеса в городе (на конкретном примере) как условие привлечения туристов
86. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе (на примере гостиницы)
87. Развитие конкурентных отношений в регионе: состояние, проблемы и перспективы.
88. Развитие малых форм предпринимательства в индустрии гостеприимства отечественный опыт
89. Развитие специальных налоговых режимов для сферы малого предпринимательства
90. Разработка мероприятий по повышению лояльности гостей (на примере .....)
91. Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия
92. Разработка рекламных материалов для дальнейшего продвижения гостиничного предприятия
93. Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта на примере гостиничного предприятия
94. Совершенствование коммерческой деятельности на предприятии торговли (на примере предприятий (организаций))
95. Совершенствование организации и технологии осуществления коммерческой деятельности предприятия общественного питания (на примере предприятий (организаций))
96. Совершенствование системы управления лояльностью потребителей (на примере предприятий (организаций))
97. Совершенствование финансовой политики гостиничного предприятия.
98. Современное состояние и перспективы развития малых отелей
99. Современные гостиничные услуги как товар на примере гостиницы
100. Состояние, тенденции и перспективы развития гостиничного бизнеса
101. Управление внутренним государственным долгом РФ.
102. Управление дебиторской задолженностью гостиничного предприятия (на примере ...)
103. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью предприятия
104. Управление денежными потоками предприятия (на примере ...)
105. Управление инвестиционной деятельностью организации (на примере ...)
106. Управление источниками финансирования бюджетного дефицита (на примере ...)





3. протокол инструктажа по данному виду практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики;
4. дневник по практической подготовке в форме производственной (преддипломной) практики;
5. отчет по практической подготовке в форме производственной (преддипломной) практики;
6. выписка сведений об организации из Единого государственного реестра юридических лиц, на сайте <https://egrul.nalog.ru/index.html>

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

Критерии дифференцированной оценки по итогам практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики :

Оценка	Критерии оценки
Отлично	Обучающийся демонстрирует знания и опыт, приобретенные в ходе прохождения <i>преддипломной</i> 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 <i>преддипломной</i> 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
Неудовлетворительно	Неудовлетворительная оценка выставляется обучающемуся, не выполнившему программу <i>преддипломной</i> практики. В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах прохождения <i>преддипломной</i> практики.

Сроки проведения аттестации в течение 3-х рабочих дней с момента окончания практики.

## 9. Фонд оценочных средств практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики

Фонд оценочных средств практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практике представляет собой совокупность контролирующих материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов обучения и результатов освоения образовательной программы.

№ п/п	Разделы практики (согласно содержанию практики)	Дескрипторы освоения компетенций
1	Провести исследование перспектив и тенденций развития гостиничного сервиса в Российской Федерации и за рубежом;	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
2	Провести исследование зарубежного опыта развития индустрии гостеприимства и возможности его использования в Российской Федерации	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
3	Провести анализ конъюнктуры рынка гостиничных услуг на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
4	Выявить совершенствование маркетинговой стратегии гостиничного предприятия	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-

		7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
5	Описать выбор и обоснование форм обслуживания клиентов (потребителей), методов оценки качества обслуживания на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
6	Выявить совершенствование системы управления качеством обслуживания на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
7	Разработка нового гостиничного продукта на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
8	Выявить совершенствование корпоративной культуры на гостиничном предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
9	Определить формирование мотивации персонала как залога успешной работы гостиничного предприятия	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-

		4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
10	Провести психологический анализ потребительских мотиваций клиентов	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
11	Выявить совершенствование технологий в индустрии гостеприимства	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
12	Разработка инновационных технологий обслуживания клиентов на гостиничном предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
13	Оценить организацию внедрения инновационных технологий в гостиничном сервисе на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
14	Описать технологию автоматизации процессов обслуживания в исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-

	1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-9.1; ПК-9.2
--	---

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практической подготовки в форме производственной (преддипломной) 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 по-собие / 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 ту-ризме : 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. Иванило-ва. — 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 дея-тельности : 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 пред-приятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушко-ва. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная си-стема IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>
10. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской ин-дустрии : 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. Лисе-вич. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-394-03573-9. — Текст : электрон-ный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87619.html>
3. Захарова, Н. А. Обеспечение безопасности в ту-ризме : 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 : электрон-ный // 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 : Новосибир-ский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электрон-но-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
6. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учеб-ное 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 пред-приятия : 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 класте-ров 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 инду-стрии : 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>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики направления подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Составитель: Е.В. Беликова

#### **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 практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики**

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

#### **12. Материально-техническое обеспечение практической подготовки в форме производственной (преддипломной) практики**

Практическая подготовка в форме производственной практике (преддипломная практика) осуществляется на основе договоров о практической подготовке обучающихся между Институтом и профильными организациями. Согласно условий договора принимающая на практику обучающихся организация (учреждение, предприятие) обязана создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся, согласно данной Рабочей программы и методических рекомендаций прохождения практической подготовки по практике.