

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:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

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

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

**Вид практики:** Производственная

**Тип практики:** сервисная 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 в  
форме производственной практики (сервисная практика)**

*(наименование практики согласно учебному плану)*

---

**Составлено**

**Ученая степень** *К.с.н.*

**Ученое звание** *доцент*

**Должность** *доцент*

**Ф.И.О.** *Чернявская Екатерина Юрьевна*

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

Целями практической подготовки в форме производственной практики (сервисной практики) являются приобретение практических навыков и знаний при прохождении практики на предприятиях различного типа сервисного обслуживания (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания), где студенты могут закрепить свои имеющиеся знания и собрать исследовательский материал.

Тип производственной практики: *сервисная практика*.

Задачами практической подготовки в форме производственной практики (сервисной) являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, предусмотренным программой практики; анализ деятельности организации по разделам, указанным в программе практики.

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

Типами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- 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 практики в структуре ОПОП ВО

Практическая подготовка в форме производственной практики (сервисная практика) базируется на изучении следующих дисциплин:

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки по производственной практике (сервисной практики) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Е.Ю. Чернявская

Маркетинг в сервисе ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-7.1; ПК-8.1  
Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса ОПК-2.2; ПК-2.2; ПК-6.2  
Управление персоналом в сфере сервиса ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-2.1  
Организация и технология гостиничного бизнеса ОПК-1.1; ПК-5.1; ПК-9.1  
Финансовый учет сервисной деятельности УК-9.2; ПК-4.1; ПК-4.2  
Технология продвижения и продаж в сфере услуг ОПК-4.2; ПК-8.1  
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  
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 профессиональных навыков и умений, и помогает приобрести «входные».

### **3. Формы и способы проведения практической подготовки в форме производственной практики (сервисной практики)**

Практическая подготовка в форме производственной практики (сервисной 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 по производственной практике 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 по производственной практике 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 АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки по производственной практике (сервисной практики) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Е.Ю. Чернявская

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.

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

Базами проведения практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика) являются предприятия различного типа сервисного обслуживания (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания).

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 по производственной (сервисная практика) практике в освоении ОПОП ВО**

Прохождение практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика) формирует у обучающихся компетенции в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 N 514 (ред. от 08.02.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2017 N 47236), а именно:

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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	<b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b> УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач
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> 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 УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта
Командная работа и лидерство	<b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b> УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде УК-3.3. Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия
Коммуникация	<b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b> 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 УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b> УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции 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 УК-5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<b>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b> УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности <b>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b> УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья

	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
Безопасность жизнедеятельности	<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> УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда 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
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<b>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b> УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере
Гражданская позиция	<b>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</b> УК-10.1 Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на устранении коррупционных правонарушений УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции и проанализировать мероприятия по противодействию коррупции в рамках отдельных организаций

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

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	<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
Управление	<b>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</b> ОПК-2.1. Способен применить современные методы

	<p>управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации</p> <p><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)</b></p>
Качество	<p><b>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</b></p> <p>ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>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></p> <p>ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью. Онлайн-технологий</p> <p>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></p> <p>ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели</p>
Право	<p><b>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</b></p> <p>ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности</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>
Безопасность обслуживания	<p><b>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения</b></p>



	<p><b>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</p>
<p>Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности</p>	<p><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</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	<p><b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b></p>	<p><b>УК-1.1.</b> Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач / <b>Математика, Теория вероятностей, Статистика сферы услуг, Логистика</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>УК-1.2.</b> Способен находить,</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>ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и</p>

		<p>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>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 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  ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	---	---

			<p>гостиничного комплекса В/03.6</p> <p><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	<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><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 (исследовательская работа)</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>  ИД-6 УК- 2.1 Владеть стратегическими и</p>

		<p><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>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  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>
--	--	---	---

			<p>ИД-13 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-14 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p> <p>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 /</p> <p><b>Социология и психология</b></p> <p><b>Психология бизнеса</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>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Знание:</i></p> <p>ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p> <p>ИД-3 УК- 3.3. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-4 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-5 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p> <p>ИД-6 УК- 3.3 Методы взаимодействия с</p>

		<p><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 выпускной квалификационной</b></p>	<p>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 устных и письменных коммуникаций с</p>
--	--	--	---

		<p><b>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>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 осуществлять деловую</b>	УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий</b></p>



	<p><b>коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b></p>	<p>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 невербальные средства</p>	<p><b>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, В/02.6</p>
--	---	--	--

		<p>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>ИД-7 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p>ИД-8 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/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 В/01.6, В/02.6</p> <p>ИД-10 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p>ИД-11 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе 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-12 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6</p> <p>ИД-13 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и 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	<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 / <b>Философия</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</b></p>	<p><i>Знание:</i>  <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  <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 бизнес-коммуникаций В/02.6</p>

		<p><b>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>УК- 5.3. Способен работать в</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 формы развития руководящего состава и</p>
--	--	--	--

		<p>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 (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>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>
Самоорганизация и	<b>УК-6. Способен</b>	УК-6.1. Способен оценить	<i>Знание:</i>

<p>саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b></p>	<p>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>  <b>Тайм-менеджмент</b></p>	<p><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  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</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><i>Умения:</i></p> <p>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</p> <p>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></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-9 УК- 6.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>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></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-11 УК- 6.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-12 УК- 6.1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-13 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности</p>
--	--	---	--

			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 / <b>Физическая культура и спорт</b>  <b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</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-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии</p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 7.1 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала В/01.6  ИД-2 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 7.1 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала В/01.6  ИД-4 УК- 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 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  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  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 УК- 7.1 Использовать наставничество,</p>



		<p>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 (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>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 жизнедеятельности	<b>УК-8. Способен создавать и</b>	УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>

	<p><b>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>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 (ознакомительная практика)</p>	<p><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 формы развития руководящего состава и</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>ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 УК- 8.2 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></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-9 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p> <p>ИД-10 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-11 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p> <p>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 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><i>Знание:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-1 УК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств</p>

		<p><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 гостеприимства</b></p>	<p>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 деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	---	---

		<p>Региональная экономика          Страхование в сервисной деятельности          Экономика предприятий (организаций) сферы услуг          Финансовый учет сервисной деятельности          Ценообразование в системе сервиса          Экономика сферы услуг          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 (преддипломная практика)          Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>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 поведению</b>	УК-10.1 Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять профессиональную деятельность,	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской

		<p>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 профессиональной деятельности</b></p>	<p>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>ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в</p>
--	--	---	--

		<p><b>Хозяйственное право</b>  <b>Учебная практика</b>  <b>(ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика</b>  <b>(исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика</b>  <b>(проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика</b>  <b>(организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика</b>  <b>(сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика</b>  <b>(исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика</b>  <b>(преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>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	<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 / <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</b>	<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



		<p><b>квалификационной работы</b>  <b>Основы систем</b>  <b>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</b>  <b>искусственного интеллекта</b></p>	<p>В/01.6  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></p>
--	--	--	---

			ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных 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>	<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

		<p><b>Антикризисное управление на 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></p>	<p>оценку эффективности деятельности 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</p>
--	--	---	---

		<b>Антикризисное управление на предприятиях сервиса</b>	за функционированием системы 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</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,

		<p>(сервисная практика)  <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</b></p>	<p>отделов) предприятий питания В/03.6  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)</p>
--	--	--	--

		квалификационной работы	<p>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- 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  <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</b>	<p><i>Знание:</i>  <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</p>

		<p><b>выездного туризма</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>  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></p>	<p>ИД-2 ОПК- 4.2 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- 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</p>
--	--	---	---

		<p><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>33.008 Руководитель предприятия 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</p>
--	--	---	--



			ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и 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</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

		<p><b>(исследовательская работа)</b>  <b>Производственная</b>  <b>(преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита</b>  <b>выпускной</b>  <b>квалификационной работы</b>  ОПК-5.2. Способен осуществить 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</b></p>	<p>ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять 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</p>
--	--	--	--

		(сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	департаментов (служб, отделов) 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</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

		<p><b>(преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита 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</b></p>	<p>"Интернет"В /02.6  <i>Умения</i>  <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  <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>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети</b></p>
--	--	--	--

		<b>выпускной квалификационной работы</b>	<b>гостиниц</b> ИД-9 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-11 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
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 / <b>Безопасность жизнедеятельности Экономика труда Правовое регулирование профессиональной деятельности</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое

		<p><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-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</b></p>	<p>законодательство Российской Федерации В/01.6  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</p>
--	--	--	--

		<b>(преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита</b> <b>выпускной</b> <b>квалификационной работы</b>	внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля 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>	<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>

		<p><b>Коммуникационный менеджмент</b>  <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></p>	<p>ИД-3 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных 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</p>
--	--	---	--



		<p><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-8 ОПК- 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 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>
--	--	--	---

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

Общая трудоемкость практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика) составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

№ п/п	Содержание	Всего часов
<b>1</b>	<b>Организационно-управленческий раздел</b>	
1.1.	Характеристика типа и структуры базы практики.	14
1.2.	Характеристика материально-технической базы практики. Соответствие оборудования требованиям.	14
1.3	Нормативно-правовое обеспечение трудовой деятельности сотрудников базы практики (прием на работу, увольнение, порядок предоставления отпусков, тарификация).	14
<b>2</b>	<b>Проектный раздел</b>	
2.1.	Рассмотреть основные требования, предъявляемые к специалисту по сервисным услугам.	14
2.2.	Выявить необходимость совершенствования взаимодействия с потребителями на исследуемом предприятии	14
<b>3</b>	<b>Технологический раздел</b>	
3.1.	Основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников.	14
<b>4</b>	<b>Сервисный раздел</b>	
4.1.	Изучить и дать характеристику мероприятий, проводимых сервисным предприятием с целью повышения культуры обслуживания клиентов, отметить в характеристике предприятия.	14
4.2	Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста по сервисным услугам (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации сервисных услуг предприятия. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.	14
<b>5</b>	<b>Исследовательский</b>	
5.1.	Составить отчет о прохождении практики. Привести аргументы необходимости развития сервиса в индустрии гостеприимства, на примере любого региона России	14
5.2.	<i>Выполнить индивидуальное задание.</i> Выбрать тему индивидуального задания из перечня предоставляемых руководителем и описать.	18
<b>Всего часов/з.е.</b>		<b>144/4</b>

### Задания для подготовки отчета по производственной (сервисной) практике

1. Пройти инструктаж по технике безопасности.
2. Характеристика типа и структуры базы практики.
3. Характеристика материально-технической базы практики. Соответствие оборудования требованиям.
4. Выявить необходимость совершенствования взаимодействия с потребителями на исследуемом предприятии
5. Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста по туристским услугам (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации сервисных услуг в индустрии гостеприимства. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.

6. Изучить и дать характеристику мероприятий, проводимых сервисным предприятием с целью повышения культуры обслуживания клиентов, отметить в характеристике предприятия.

7. Нормативно-правовое обеспечение трудовой деятельности сотрудников базы практики (прием на работу, увольнение, порядок предоставления отпусков, тарификация).

8. Основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников.

9. Привести аргументы необходимости внедрения предложенного экскурсионного маршрута

10. Рассмотреть основные требования, предъявляемые к специалисту по туристским услугам.

11. Составить отчет о прохождении практики

### **Типовые индивидуальные задания**

1. Проблемы качества сервиса на примере гостиницы
2. Проблемы организации и функционирования административно -хозяйственной службы гостиничного предприятия и пути их решения
3. Проблемы организации оборотных средств на предприятии
4. Пути повышения конкурентоспособности предприятия в условиях нестабильного рынка (на материалах конкретного предприятия)
5. Пути повышения конкурентоспособности торгового предприятия в современных условиях
6. Пути формирования системы стимулирования труда персонала гостиницы
7. Развитие гостиничного бизнеса в городе (на конкретном примере) как условие привлечения туристов
8. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе (на примере гостиницы )
9. Развитие конкурентных отношений в регионе: состояние, проблемы и перспективы.
10. Развитие малых форм предпринимательства в индустрии гостеприимства отечественный опыт
11. Развитие специальных налоговых режимов для сферы малого предпринимательства
12. Разработка мероприятий по повышению лояльности гостей (на примере .....)
13. Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия
14. Разработка рекламных материалов для дальнейшего продвижения гостиничного предприятия
15. Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта на примере гостиничного предприятия
16. Совершенствование коммерческой деятельности на предприятии торговли (на примере предприятий (организаций))
17. Совершенствование организации и технологии осуществления коммерческой деятельности предприятия общественного питания (на примере предприятий (организаций))
18. Совершенствование системы управления лояльностью потребителей (на примере предприятий (организаций))
19. Совершенствование финансовой политики гостиничного предприятия.
20. Современное состояние и перспективы развития малых отелей
21. Современные гостиничные услуги как товар на примере гостиницы

### **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика)**

Для прохождения практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика) обучающимся необходимо:

ознакомиться с Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса», утвержденное ректором АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки по производственной практике (сервисной практики ) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Е.Ю. Чернявская

институт бизнеса» №130-о от 23.09.2020 (предоставляется обучающимся на инструктаже по практике руководителем практики от вуза);

- ознакомиться с данной Программой и методическими рекомендациями прохождения практической подготовки в форме производственной практики(сервисная практика);

- ознакомиться с образцами заполнения форм отчетной документации практической подготовки по производственной практике (договор об организации и проведении практической подготовки обучающихся; отзыв на обучающегося с места практической подготовки, подписанный руководителем практической подготовки от профильной организации и заверенный печатью организации; протокол инструктажа по данному виду практической подготовки; дневник по практической подготовке; отчет по практической подготовке; выписка сведений об организации из Единого государственного реестра юридических лиц.). Бланки документов предоставляются обучающимся на инструктаже по производственной практике руководителем практической подготовки по производственной практике от вуза.

### **8. Форма отчетности по итогам практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика)**

По итогам практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика) обучающийся представляет руководителю отчетную документацию:

Материал представляется в следующей последовательности:

1. договор об организации и проведении практической подготовки обучающихся;

2. отзыв на обучающегося с места практической подготовки, подписанный руководителем практической подготовки от профильной организации и заверенный печатью организации;

3. протокол инструктажа по данному виду практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика);

4. дневник по практической подготовке в форме производственной практики (сервисная практика);

5. отчет по практической подготовке в форме производственной практики (сервисная практика);

6. выписка сведений об организации из Единого государственного реестра юридических лиц, на сайте <https://egrul.nalog.ru/index.html>

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

#### ***Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций по итогам промежуточной аттестации***

Оценка	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
Отлично	Обучающийся демонстрирует знания и опыт, приобретенные в ходе прохождения сервисной 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 сервисной 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 сервисной практики. В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах прохождения сервисной практики.

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

### **9. Фонд оценочных средств практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика)**

Фонд оценочных средств в форме производственной практики (сервисной) 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	Характеристика типа и структуры базы практики.	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
2	Характеристика материально-технической базы практики. Соответствие оборудования	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;

	требованиям.	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
3	Нормативно-правовое обеспечение трудовой деятельности сотрудников базы практики (прием на работу, увольнение, порядок предоставления отпусков, тарификация).	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
4	Рассмотреть основные требования, предъявляемые к специалисту по сервисным услугам.	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
5	Выявить необходимость совершенствования взаимодействия с потребителями 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
6	Основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников	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
7	Изучить и дать характеристику мероприятий, проводимых сервисным предприятием с целью повышения культуры обслуживания клиентов, отметить в характеристике 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
8	Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста по сервисным услугам (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации сервисных услуг предприятия. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их	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

	возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.	
9	Составить отчет о прохождении практики. Привести аргументы необходимости развития сервиса в индустрии гостеприимства, на примере любого региона России	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
10	<i>Выполнить индивидуальное задание. Выбрать тему индивидуального задания из перечня предоставляемых руководителем и описать.</i>	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

**Учебно-методическое и информационное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика)**

**а) основная литература;**

1. Бизнес-планирование проектов в сфере услуг с привлечением иностранных инвестиций : учебное пособие / Н. В. Банникова, Т. Н. Костюченко, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 53 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92974.html>
2. Дурович, А. П. Маркетинг туризма : учебное пособие / А. П. Дурович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-989-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94315.html>
3. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>
4. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
5. Захарова, Н. А. Страхование и статистика в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4497-0390-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93552.html>
6. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>

7. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>
8. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
9. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>
10. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>

**б) дополнительная литература:**

1. Большунова, Т. В. Управление маркетингом в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 165 с. — ISBN 978-5-88247-898-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88749.html>
2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-394-03573-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87619.html>
3. Захарова, Н. А. Обеспечение безопасности в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0393-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93541.html>
4. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
5. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
6. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>
7. Мальшина, Н. А. Человек и его потребности : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр



Медиа, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-394-03574-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90240.html>

8. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>

9. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>

10. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>

11. Удалова, И. Б. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров / И. Б. Удалова, Н. М. Удалова, Е. А. Машинская. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-394-03564-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90236.html>

#### **в) Интернет-ресурсы:**

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

2. Библиотека экономической и деловой литературы – Читальня [Электронный ресурс] – <http://ek-lit.agava.ru/books.htm>

3. Экономика и финансы – публикации, статьи, обзоры, аналитика [Электронный ресурс] – <http://www.finansy.ru/>

4. АК&М Информационно-аналитическое агентство(финансовая аналитика) [Электронный ресурс] – <http://www.akm.ru/rus/default.stm>

5. Федеральный образовательный портал – Экономика, Социология, Менеджмент [Электронный ресурс] – <http://www.ecsocman.edu.ru/>

6. Интернет-сервер «АКДИ Экономика и жизнь» [Электронный ресурс] – <http://www.akdi.ru/>

7. Банк России (ЦБ РФ): официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.cbr.ru/>

8. Министерство финансов РФ: официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.minfin.ru/>

9. Сервер органов государственной власти РФ [Электронный ресурс] – <http://www.gov.ru>

#### **Программное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (сервисная практика)**

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

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

Практическая подготовка в форме производственной практики (сервисная 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.