

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 практика

**Тип практики:** организационно-управленческая практика

**Объем практики:** 216 часов/6 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 (организационно-управленческая практика)**

---

*(наименование практики согласно учебному плану)*

**Составлено**

**Ученая степень** К.э.н.

**Ученое звание** доцент

**Должность** доцент

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



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

Практическая подготовка в форме производственной практики (организационно-управленческая практика) базируется на изучении следующих дисциплин:

Инновации в гостиничной и туристической сфере ОПК-1.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ПК-7.2

Бухгалтерский учет и анализ УК-10.1; ОПК-6.1; ПК-4.1; ПК-4.2

Управление проектами УК-2.1; ОПК-2.2; ПК-5.2; ПК-6.2

Маркетинг в сервисе ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-7.1; ПК-8.1

Менеджмент в сфере услуг ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-7.1; ПК-8.1

Сервисная деятельность УК-10.2; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ПК-8.1

Экономика труда УК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-3.1

Экономика гостеприимства УК-9.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2

Бизнес-планирование в сервисе УК-2.2; ОПК-5.2; ПК-2.2; ПК-6.2

Логистика УК-1.1; УК-1.2; ПК-6.1

Информационные технологии в сервисе УК-4.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2

Страхование в сервисной деятельности УК-9.2; ОПК-5.1; ПК-8.1

Экономика предприятий (организаций) сферы услуг УК-9.2; ОПК-5.2; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-9.2

Основы потребительского поведения ОПК-3.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-8.2

Стандартизация и контроль качества услуг ОПК-3.2; ПК-2.2

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту УК-7.1; УК-7.2

Профессиональный иностранный язык УК-4.1; УК-4.2; УК-9.1; ОПК-8.1

Международные деловые коммуникации УК-4.1; УК-4.2; УК-9.1; ОПК-8.1

Основы систем искусственного интеллекта ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2

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

## **3. Формы и способы проведения практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика)**

Практическая подготовка в форме производственной практики (организационно-управленческая практика) 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 в форме производственной практики профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы - практик, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные программой практики виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

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

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

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

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

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

#### **4. Базы практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика)**

Базами практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика) являются предприятия, организации гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания.

Бакалавры проходят практику по направлению Института на основе договоров с предприятиями, организациями (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания).

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

#### **5. Роль практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика) в освоении ОПОП ВО**

Прохождение практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая 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 (организационно-управленческая практика) нацелена на формирование универсальных компетенций:**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	<p><b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b></p> <p>УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач</p> <p>УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b></p> <p>УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений</p> <p>УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b></p> <p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты</p> <p>УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде</p> <p>УК-3.3. Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия</p>
Коммуникация	<p><b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b></p> <p>УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь</p> <p>УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно- приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b></p> <p>УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп</p> <p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и</p>

	культурные различия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p><b>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b></p> <p>УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем</p> <p>УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности</p> <p><b>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b></p> <p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья</p> <p>УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p><b>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</b></p> <p>УК-8.1. Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда</p> <p>УК-8.2. Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<p><b>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b></p> <p>УК-9.1. Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации</p> <p>УК-9.2. Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере</p>
Гражданская позиция	<p><b>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</b></p> <p>УК-10.1. Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на устранении коррупционных правонарушений</p> <p>УК-10.2. Способен определить сущность проявлений коррупции и проанализировать мероприятия по противодействию коррупции в рамках отдельных организаций</p>

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

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



	проанализировать основные производственно-экономические показатели
Право	<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 норм и правил охраны труда и техники безопасности</b></p> <p>ОПК-7.1. Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания</p> <p>ОПК-7.2. Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности</p>
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	<p><b>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b></p> <p>ОПК-8.1. Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>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 формирования **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 j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p>ИД-8 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6  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 <b>33.008</b>  <b>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 /  <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>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>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><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>коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия /</p> <p><b>Социология и психология</b></p> <p><b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b></p> <p><b>Психодиагностика и психологический практикум</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная практика (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>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>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 практика (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 Федерации



		<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>Иновации 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>
--	--	--	--

		<b>квалификационной работы</b>	<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. <b>Онлайн-технологий / 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>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 осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели /  <b>Микроэкономика</b>  <b>Макроэкономика</b>  <b>Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства</b>  <b>Экономика гостеприимства</b>  <b>Бизнес-планирование в сервисе</b>  <b>Региональная экономика</b>  <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика</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 Правовое регулирование профессиональной деятельности Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса Коммуникационный менеджмент Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно- управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 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



		<b>(преддипломная практика)</b> <b>Выполнение и защита выпускной 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

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

№ п/п	Производственная практика (первый этап) Виды работ на практике, включая самостоятельную работу	Продолжительность (в днях)
1	2	3
1	<i>Дать характеристику деятельности предприятия гостиничного типа.</i>	4
2	<i>Дать характеристику организационной структуры предприятия гостиничного типа</i>	4
3	<i>Провести анализ управленческой деятельности предприятия (анализ комплекса основных и дополнительных услуг, предлагаемых организацией, анализ конкурентного окружения, оценка эффективности управления персоналом) Дать оценку эффективности управленческой деятельности</i>	4
4	<i>Изучить финансовые отношения организации (предприятия) с бюджетом. Ознакомиться с порядком уплаты на предприятии взносов во внебюджетные фонды. Необходимо рассмотреть возможности использования упрощенной системы налогообложения на исследуемом предприятии.</i>	4
5	<i>Провести анализ конкурентного окружения организации гостиничного типа</i>	4
6	<i>Провести анализ системы управления персоналом, кадровым потенциалом</i>	4
7	<i>Проанализировать финансовые результаты деятельности предприятия (организации) за три последних финансовых года. (рассчитать влияние основных факторов на финансовые результаты; изучить порядок распределения и использования прибыли в предприятии (организации); рассчитать соотношения между фондами потребления и фондами накопления, другими направлениями использования прибыли)</i>	4
8	<i>Выполнение индивидуального задания. Выбрать тему индивидуального задания из перечня предоставляемых руководителем и описать.</i>	4
	<b>Итого: в часах (академических)<sup>1</sup></b>	<b>216</b>

<sup>1</sup> 36 ч. академических = 27 ч. астрономических (10 дней по 8ч.)

## Типовые индивидуальные задания

1. Анализ применения методов контроля качества на предприятии гостеприимства
2. Анализ продвижения гостиничного продукта с использованием средств интернет
3. Анализ процессов глобализации в мировой индустрии гостеприимства и туризма
4. Анализ сбытовой деятельности предприятия и ее оптимизация (на примере предприятий (организаций))
5. Анализ собственных источников финансирования капитальных вложений предприятия
6. Анализ современного состояния и перспективы развития гостиничного комплекса города Волгограда
7. Анализ финансового состояния организации/предприятия (на примере предприятия любой отрасли народного хозяйства).
8. Анализ финансовой устойчивости гостиничного предприятия и пути ее укрепления
9. Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства
10. Анализ экономической деятельности гостиничного предприятия (на примере предприятий (организаций))
11. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия
12. Анализ эффективности оказания платных услуг в гостинице
13. Бизнес-план гостиничного предприятия (на примере предприятий любой формы собственности)
14. Взаимодействие с потребителем как управленческая задача в гостиничном сервисе
15. Выявление, оценка и использование резервов повышения рентабельности организации (на примере ...)
16. Предоставление гостиничных услуг на основе ивент-маркетинга (событийного маркетинга) на примере отеля
17. Государственная бюджетная политика и инструменты её реализации.
18. Государственный кредит в экономическом развитии России.
19. Дивидендная политика предприятия (корпорации) в современных условиях.
20. Долговая политика государства как фактор финансирования инвестиций в экономику.
21. Заемные источники финансирования и их влияние на повышение эффективности деятельности гостиничного предприятия.
22. Инновации в деловой стратегии гостиничных предприятий

### 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы практической подготовки в форме производственной практики

Для прохождения практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческой практики) обучающимся необходимо:

ознакомиться с Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса», утвержденное ректором АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» №130-о от 23.09.2020 (предоставляется обучающимся на инструктаже по практике руководителем практики от вуза);

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

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

- ознакомиться с образцами заполнения форм отчетной документации практической подготовки по производственной (организационно-управленческая практика) 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 (организационно-управленческая практика) практике руководителем практической подготовки по производственной (организационно-управленческая практика) практике от вуза.

### **8. Форма отчетности по итогам практической подготовки в форме производственной практики**

По итогам практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая 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;
4. дневник по практической подготовке в форме производственной практики;
5. отчет по практической подготовке в форме производственной практики;
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.

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

Оценка	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
Отлично	Обучающийся демонстрирует знания и опыт, приобретенные в ходе прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики), хорошее знание теоретического и фактического материала отчета. Грамотно и четко отвечает на

	вопросы руководителя практики. В результате следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне свидетельствует о высоких результатах.
Хорошо	Обучающийся демонстрирует знания и владения целостным представлением об основах производственной практики (организационно-управленческой практики), но допускает отдельные погрешности в ответе. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на повышенном уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке.
Удовлетворительно	Обучающийся обнаруживает знания и практические навыки в объеме, необходимом для дальнейшего обучения. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
Неудовлетворительно	Неудовлетворительная оценка выставляется обучающемуся, не выполнившему программу производственной практики (организационно-управленческой практики). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики).

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

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

Фонд оценочных средств по практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика) 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.	<i>Дать характеристику деятельности предприятия гостиничного типа.</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
2	<i>Дать характеристику организационной структуры предприятия гостиничного типа</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
3.	<i>Провести анализ управленческой деятельности предприятия (анализ комплекса основных и дополнительных услуг, предлагаемых организацией, анализ конкурентного окружения, оценка эффективности управления персоналом) Дать оценку эффективности управленческой деятельности</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
4	<i>Изучить финансовые отношения организации (предприятия) с бюджетом. Ознакомиться с порядком уплаты на предприятии взносов во внебюджетные фонды. Необходимо рассмотреть возможности использования упрощенной системы налогообложения на исследуемом предприятии.</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
5.	<i>Провести анализ конкурентного окружения организации гостиничного типа</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
6	<i>Провести анализ системы управления персоналом, кадровым потенциалом</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
7.	<i>Проанализировать финансовые результаты деятельности предприятия (организации) за три последних финансовых года. (рассчитать влияние основных факторов на финансовые результаты; изучить порядок распределения и использования прибыли в предприятии (организации); рассчитать соотношения между фондами потребления и фондами накопления, другими направлениями использования прибыли)</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
8.	<i>Выполнение индивидуального задания. 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
--	---

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая 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. Драгилова. — 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:**

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



1. Справочно-информационная система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – <http://www.consultant.ru/>
2. Библиотека экономической и деловой литературы – Читальня [Электронный ресурс] – <http://ek-lit.agava.ru/books.htm>
3. Экономика и финансы – публикации, статьи, обзоры, аналитика [Электронный ресурс] – <http://www.finansy.ru/>
4. АК&М Информационно-аналитическое агентство(финансовая аналитика) [Электронный ресурс] – <http://www.akm.ru/rus/default.stm>
5. Федеральный образовательный портал – Экономика, Социология, Менеджмент [Электронный ресурс] – <http://www.ecsocman.edu.ru/>
6. Интернет-сервер «АКДИ Экономика и жизнь» [Электронный ресурс] – <http://www.akdi.ru/>
7. Банк России (ЦБ РФ): официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.cbr.ru/>
8. Министерство финансов РФ: официальный сайт [Электронный ресурс] – <http://www.minfin.ru/>
9. Сервер органов государственной власти РФ [Электронный ресурс] – <http://www.gov.ru>

#### **11. Программное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (организационно-управленческая практика)**

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

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

Практическая подготовка в форме производственной практики (организационно-управленческая 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.