

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.05.2024 14:02:54

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a5b731acd92679ec94fce3c66389d

**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:** проектно-технологическая практика

**Объем практики:** 180 часов/5 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:** 2024

Волгоград, 2024

**Рабочая программа и методические рекомендации о прохождении практической подготовки в  
форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

*(наименование практики согласно учебному плану)*

---

**Составлено**

**Ученая степень** *К.с.н.*

**Ученое звание** *доцент*

**Должность** *доцент*

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

## 1. Цели и задачи практики практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)

Целями практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) являются обеспечение непрерывности и последовательности процесса овладения обучающимися основ профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис» направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства».

Тип производственной практики: *проектно-технологическая*

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

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

Типами профессиональной деятельности бакалавров являются:

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

✓ Участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, выбор оптимальных организационных решений;

✓ Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

*технологическая деятельность:*

✓ Применение современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей

*сервисная деятельность:*

✓ Разработка процесса предоставления услуг, в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших технологий

*проектная деятельность:*

✓ Проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг

✓ Проектирование процессов предоставления услуг сервисного предприятия, разработка решений по мониторингу и управлению качеством услуг

*исследовательская деятельность:*

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

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

Практическая подготовка в форме производственной практики (проектно-технологическая 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» .

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

Практическая подготовка в форме производственной практики (проектно-технологической практики) организуется:

1. Непосредственно в Институте, в том числе в структурном подразделении Института, предназначенном для проведения практической подготовки;

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

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

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

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

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

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

#### **4. Базы практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

Базами практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) являются предприятия различного типа сервисного обслуживания (гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания).

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

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

#### **5. Роль практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) в освоении ОПОП ВО**

Прохождение производственной практики (проектно-технологической) формирует у обучающихся **компетенции**:

**Практическая подготовка в форме производственной практики (проектно-технологической практики) нацелена на формирование универсальных компетенций:**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	<b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b> УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически

	анализировать информацию для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b></p> <p>УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений</p> <p>УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b></p> <p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты</p> <p>УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде</p> <p>УК-3.3. Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия</p>
Коммуникация	<p><b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b></p> <p>УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь</p> <p>УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b></p> <p>УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп</p> <p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе 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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</b></p> <p>УК- 10.1. Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений</p> <p>УК-10.2. Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности</p>

**Практическая подготовка в форме производственной практики (проектно-технологической практики) 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></p> <p>ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса</p> <p>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></p> <p>ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации</p> <p>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></p> <p>ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2. Способен осуществлять оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>
Маркетинг	<p><b>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</b></p> <p>ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью. Онлайн-технологий</p> <p>ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет</p>
Экономика	<p><b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b></p> <p>ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели</p>
Право	<p><b>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</b></p> <p>ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-</p>



	<p>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 трудового законодательства, 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 **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	<b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>	<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, Обучение служением, 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) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>	<b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 1.1. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 УК- 1.2. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> <i>Знание</i> ИД-3 УК- 1.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 УК- 1.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> <i>Умения</i> ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и

		<p><b>УК-1.2.</b> Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач /</p> <p><b>Математика, Обучение служением,</b></p> <p><b>Теория вероятностей</b></p> <p><b>Статистика сферы услуг</b></p> <p><b>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 (преддипломная практика)</b></p> <p><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></p> <p><i>Умения:</i></p> <p>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></p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	--	---

			<p>гостиничного комплекса В/03.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  ИД-11 УК- 1.1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6  ИД-12 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b></p>	<p>УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений /</p> <p><b>Управление проектами,</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p>	<p><i>Знание:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6  ИД-2 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6, В/02.6, В/03.6  ИД-4 УК- 2.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6  ИД-5 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Умения</i>  ИД-6 УК- 2.1 Владеть стратегическими и</p>

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

			<p>ИД-13 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-14 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-15 УК -2.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать роль в команде</b></p>	<p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты /</p> <p><b>Социология и психология</b></p> <p><b>Психология бизнеса</b></p> <p><b>Профессиональная этика в сервисной деятельности</b></p> <p><b>Психодиагностика и психологический практикум</b></p> <p><b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b></p> <p><b>Учебная практика (исследовательская практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p><i>Знание:</i></p> <p>ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p> <p>ИД-3 УК- 3.3. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>ИД-4 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-5 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p> <p>ИД-6 УК- 3.3 Методы взаимодействия с</p>

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

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



	<p><b>коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b></p>	<p>и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь / <b>Иностранный язык, Профессиональный иностранный язык, Международные деловые коммуникации</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства</p>	<p><b>гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-1 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6  ИД-2 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6  ИД-4 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6  ИД-5 УК- 4.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-6 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6</p>
--	---	--	--

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

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

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

		<p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия /</p> <p><b>Социология и психология, ОРГ, 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>саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b></p>	<p>собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем / <b>Экономика труда, Тайм-менеджмент</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>          УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности / <b>Социология и психология</b>  <b>Тайм-менеджмент</b></p>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-1 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6          ИД-2 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>          ИД-3 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6          ИД-4 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>          ИД-5 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6          ИД-6 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>
--	--	--	--

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

			департаментов (служб, отделов) В/03.6
	<p><b>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b></p>	<p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья / <b>Физическая культура и спорт</b>  <b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>  <b>Учебная практика (ознакомительная практика)</b>  <b>Учебная практика (исследовательская практика)</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровые берегающие 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	УК -10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям	УК- 10.1 Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Знание:</i>          ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской</p>

	<p>экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений  <b>/ Бухгалтерский учет и анализ Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму Хозяйственное право 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</b>          УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по</p>	<p>Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6          ИД-2 УК- 10.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Знание</i>          ИД-3 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6          ИД-4 УК- 10.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  <i>Умения</i>          ИД-5 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6          ИД-6 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  <i>Умения:</i>          ИД-7 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6          ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в</p>
--	--	--	--

		<p>противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности  / Сервисная деятельность  <b>Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму</b>  <b>Хозяйственное право</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></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</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><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>выездного туризма</b>  <b>Введение в направление подготовки</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика (сервисная практика)</b>  <b>Производственная практика (исследовательская работа)</b>  <b>Производственная (преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>  ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет /  <b>Маркетинг в сервисе</b>  <b>Менеджмент в сфере услуг</b>  <b>Технология продвижения и продаж в сфере услуг</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p>	<p>ИД-2 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-3 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6  ИД-4 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6  <i>Умения</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-5 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6  ИД-6 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6</p>
--	--	---	---

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



			ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Экономика	<b>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>	ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности / <b>Микроэкономика Макроэкономика Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Экономика гостеприимства Региональная экономика Страхование в сервисной деятельности Ценообразование в системе сервиса Экономика сферы услуг Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика</b>	<i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 <i>Умения</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6

		<p><b>(исследовательская работа)</b>  <b>Производственная</b>  <b>(преддипломная практика)</b>  <b>Выполнение и защита</b>  <b>выпускной</b>  <b>квалификационной работы</b>  ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели /  <b>Микроэкономика</b>  <b>Макроэкономика</b>  <b>Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства</b>  <b>Экономика гостеприимства</b>  <b>Бизнес-планирование в сервисе</b>  <b>Региональная экономика</b>  <b>Экономика предприятий (организаций) сферы услуг</b>  <b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b>  <b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b>  <b>Производственная практика</b></p>	<p>ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6  <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i>  <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b>  ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6  ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6  <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b>  ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов</p>
--	--	--	--

		(сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6
Право	<b>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</b>	ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности / <b>Бухгалтерский учет и анализ 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 (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной</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>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></p> <p><b>Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса</b></p> <p><b>Коммуникационный менеджмент</b></p> <p><b>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (сервисная практика)</b></p> <p><b>Производственная практика (исследовательская работа)</b></p> <p><b>Производственная (преддипломная практика)</b></p> <p><b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b></p>	<p>"Интернет"В /02.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>ИД-5 ОПК- 6.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6</p> <p>ИД-6 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p> <p>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</p> <p>ИД-8 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети</b></p>
--	--	---	--

			<p><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</p> <p><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</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 трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания / <b>Безопасность жизнедеятельности Экономика труда Производственная практика (проектно-технологическая</b></p>	<p><i>Знание:</i> <b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b> ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 <b>33.008 Руководитель предприятия питания</b> ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое</p>

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

		<b>выпускной квалификационной работы</b>	<p>внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p> <p><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</p> <p>ИД-12 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p>
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>	<p>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></p>	<p><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</p> <p>ИД-2 ОПК- 8.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6</p> <p><b>33.008 Руководитель предприятия питания</b></p>

		<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 (проектно-технологической практике)

Общая трудоемкость практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) составляет 5 зачетных единиц, 180 часа.

№ п/п	Содержание	Всего часов
1	Характеристика организационно-управленческой структуры предприятия, включенного в процесс сервисной деятельности	4
2	Выявление основных направлений сервисной деятельности предприятия(гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания)	4
3	Изучение нормативно-правовых документов по разработке сервисного продукта, качеству, стандартизации и сертификации услуг в индустрии гостеприимства;	4
4	Способы организации деятельности офиса фирмы в индустрии гостеприимства на исследуемом предприятии	4
5	Оценка основных принципов делового общения и управления персоналом на исследуемом предприятии	4
6	Изучение технологии организации продаж в индустрии гостеприимства на исследуемом предприятии	4
7	Анализ основных коммуникативных технологий работы с клиентом	4
8	Проведения мониторинга рынка сервисных услуг в регионе. Оценка сервисной инфраструктуры региона	4
9	Выполнение индивидуального задания	
<b>Всего часов/з.е.</b>		<b>180/5</b>

### Перечень типовых индивидуальных заданий

Задание 1.

Инновационная активность как конкурентное преимущество гостиничного предприятия

Задание 2.

Влияние качества туристских услуг на экономику региона

Задание 3.

Взаимодействие предприятий туризма для продвижения территорий

Задание 4.

Инновационные подходы в современной российской экскурсионной практике

Задание 5.

Инновационная политика в сфере охраны культурного и природного наследия России

Задание 6.

Инновационные технологии в проектировании нового гостиничного продукта

Задание 7.

Использование аутсорсинговых технологий в гостиничной индустрии

Задание 8.

Использование информационных технологий в гостиничном комплексе

Задание 9.

Использование прямого маркетинга в гостиничном бизнесе

Задание 10.

Использование кластерного механизма повышения конкурентоспособности туристской территории

*Обучающийся в праве выбрать тему исследования по собственному усмотрению*

### Задания для подготовки отчета по практике

1. Пройти инструктаж по технике безопасности.
2. Характеристика типа и структуры базы практики.
3. Характеристика материально-технической базы практики. Соответствие оборудования требованиям.
4. Выявить необходимость совершенствования взаимодействия с потребителями на исследуемом предприятии
5. Изучить и дать характеристику коммуникаций специалиста по туристским услугам (студент-практикант) и клиента в процессе производства и реализации сервисных услуг в индустрии гостеприимства. В случае выявления коммуникационных барьеров, выявить причины их возникновения и мероприятия по устранению и предупреждению.
6. Изучить и дать характеристику мероприятий, проводимых сервисным предприятием с целью повышения культуры обслуживания клиентов, отметить в характеристике предприятия.
7. Нормативно-правовое обеспечение трудовой деятельности сотрудников базы практики (прием на работу, увольнение, порядок предоставления отпусков, тарификация).
8. Основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников.
9. Привести аргументы необходимости внедрения предложенного экскурсионного маршрута
10. Рассмотреть основные требования, предъявляемые к специалисту по сервисным услугам.
11. Выполнить индивидуальное задание в виде проекта
12. Составить отчет о прохождении практики

## **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

Для прохождения практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) обучающимся необходимо:

- ознакомиться с Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса», утвержденное приказом ректора АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» №130-о от 31.08.2022 (предоставляется обучающимся на инструктаже по практике руководителем практики от вуза);

- ознакомиться с данной Программой и методическими рекомендациями прохождения практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике);

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

## **8. Форма отчетности по итогам практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

По итогам практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике) 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;

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.

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

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

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

### **9. Фонд оценочных средств практической в форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

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

№ п/п	Разделы практики (согласно содержанию практики)	Дескрипторы освоения компетенций
1.	Характеристика организационно-управленческой структуры предприятия, включенного в процесс сервисной деятельности	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	Выявление основных направлений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2;

	сервисной деятельности предприятия(гостиничного комплекса/сети гостиниц, предприятия питания)	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.	Изучение нормативно-правовых документов по разработке сервисного продукта, качеству, стандартизации и сертификации услуг в индустрии гостеприимства;	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
4	Способы организации деятельности офиса фирмы в индустрии гостеприимства на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
5.	Оценка основных принципов делового общения и управления персоналом на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
6	Изучение технологии организации продаж в индустрии гостеприимства на исследуемом предприятии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2
7.	Анализ основных коммуникативных технологий работы с клиентом	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.	Проведения мониторинга рынка сервисных услуг в регионе. Оценка сервисной инфраструктуры региона	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
9	Выполнение индивидуального задания	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;

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)

### а) основная литература;

1. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93540.html>
2. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108057.html>
3. Вахед, Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Э. А. М. Вахед, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129161.html>
4. Основы туризма и гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие для обучающихся 1 курса образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / составители А. С. Гусак. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123495.html>
5. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html>
6. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129202.html>
7. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под редакцией И. Ф. Игнатьевой, И. Н. Чурилиной. — Санкт-Петербург : Издательство РГПУ им. А. И. Герцена, 2020. — 300 с. — ISBN 978-5-8064-2876-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131700.html>
8. Сфера услуг в современной экономике: теория и мировой опыт / О. С. Булко, Е. А. Милашевич, Ю. П. Якубук [и др.] ; под редакцией О. С. Булко, Е. А. Милашевич. — Минск : Белорусская наука, 2022. — 238 с. — ISBN 978-985-08-2826-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128106.html>
9. Козлов, В. С. Разработка новых и адаптация существующих инструментов по формированию процессов управления в организациях сферы услуг : монография / В. С. Козлов. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123500.html>
10. Иванова, С. Продажи на 100%: эффективные техники продвижения товаров и услуг / С. Иванова ; Барановской ред.. — 13-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2019.

— 278 с. — ISBN 978-5-9614-6729-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86905.html>

11. Теоретические и практические особенности стратегического планирования предприятий сферы услуг : учебное пособие / Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 108 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133773.html>

12. Пикман, В. С. Эффективные системы продаж телекоммуникационных услуг для дома / В. С. Пикман. — Харьков : Золотые страницы, 2019. — 136 с. — ISBN 978-966-400-250-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86799.html>

13. Шевченко, Д. А. Продвижение товаров и услуг : практическое руководство / Д. А. Шевченко, Е. В. Пономарева. — Москва : Дашков и К, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-394-04165-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107816.html>

**б) дополнительная литература:**

14. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html>

15. Лысикова, О. В. Тайм-менеджмент: инновации, туризм, сервис : учебное пособие / О. В. Лысикова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-7433-3564-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138062.html>

16. Бизнес-планирование в туризме : учебник для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / О. Н. Васильева, А. В. Казакова, И. А. Меркулина [и др.] ; под редакцией Т. В. Харитоновой, А. В. Шарковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-394-03306-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85352.html>

17. Трофимов, Е. Н. Особенности многонациональной России и туризм : учебно-методическое пособие. Курс лекций / Е. Н. Трофимов. — 3-е изд. — Москва : Российская международная академия туризма, Университетская книга, 2023. — 228 с. — ISBN 978-5-98699-402-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138390.html>

18. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2020. — 111 с. — ISBN 978-5-8149-3110-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115412.html>

19. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

20. Джеймс, Вумек Продажа товаров и услуг по методу бережливого производства / Вумек Джеймс, Джонс Дэниел ; перевод Е. Пестерева ; под редакцией Ю. Приложение 6.1. АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Рабочая программа и методические рекомендации по прохождению практической подготовки по производственной практике (проектно-технологической практике) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) Сервис в индустрии гостеприимства. Е.Ю. Чернявская



Адлера, С. Турко, С. Огаревой. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-9614-4619-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86833.html>

21. Клименко, Л. В. Маркетинг в сфере услуг : учебное пособие / Л. В. Клименко. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 110 с. — ISBN 978-5-9275-3130-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95785.html>

22. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрущенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — Москва : Научный консультант, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104986.html>

23. Пономарева, Т. Н. Рынки информационно-коммуникационных технологий и организация продаж : учебное пособие / Т. Н. Пономарева, М. С. Старикова, Т. А. Дубровина. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2019. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106209.html>

24. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебное пособие для бакалавров / С. Е. Гасумова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 311 с. — ISBN 978-5-394-03242-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85325.html>

#### **в) Интернет-ресурсы:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **11. Программное обеспечение практической подготовки в форме производственной практики (проектно-технологической практике)**

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

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

Практическая подготовка в форме производственной практики (проектно-технологическая) 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.