

АННОТАЦИЯ рабочей программы практики «Учебная ознакомительная практика» по направлению подготовки 43.04.03 <i>Гостиничное дело</i> профилю подготовки « <i>Управление и продвижение санаторно-курортных комплексов</i> » квалификация выпускника <i>магистр</i>	
Вид практики	<i>Учебная</i>
Тип практики	<i>Ознакомительная</i>
Способ проведения практики	<i>Стационарная</i>
Форма проведения практики	<i>Дискретная</i>
Цель практики	Цель практики: учебной ознакомительной практики является знакомство как с деятельностью предприятия санаторно-курортного комплекса в целом, так и отдельных его структурных единиц, рассмотрение функционально-должностной структурной иерархии в санаторно-курортном комплексе, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося в области гостиничного бизнеса; приобретение практических навыков и знаний, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности; практическое участие в деятельности предприятия; участие в работе основных служб санаторно-курортных предприятий; создание информационно-аналитической базы по разработке курсовых проектов.
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК-5.1. Проводит анализ разнообразия культур, их особенностей в процессе межкультурного взаимодействия.</i> <i>УК-5.2. Использует в производственной или образовательной деятельности необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</i> <i>УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп общества и производственного</i> <i>ОПК-6.1. Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК-6.2. Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК-6.3. Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики	УК-5: <i>Знать</i> принципы организации процессов обслуживания и работы в коллективе; <i>Уметь</i> толерантно относиться к различиям в коллективе и потребителям санаторно-курортных услуг; <i>Владеть</i> навыками работы в межконфессиональном коллективе и с потребителями санаторно-курортных услуг различных культур ОПК-6: <i>Знать</i> организацию труда персонала санаторно-курортного предприятия, а также особенностей оказания качественных услуг

	<p>различным категориям гостей;</p> <p><i>Уметь</i> принимать планирования необходимые научно-прикладные исследования с целях обеспечения санаторно-курортной деятельности;</p> <p><i>Владеть</i> методологическими подходами научно-исследовательской деятельности в сфере оказания санаторно-курортных услуг</p>
<p>Структура и содержание практики</p>	<p>1 этап: подготовительный</p> <p>Общее ознакомление с предприятием. Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.</p> <p>Ознакомление с Уставом предприятия, его учредителями.</p> <p>Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности. Тип и специализация предприятия.</p> <p>Основные цели, задачи, виды деятельности предприятия.</p> <p>Перспективы развития предприятия. Позиционирование предприятия на рынке (устойчивость и конкурентоспособность).</p> <p>Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.</p> <p>2 этап: ознакомительный</p> <p>Производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Знакомство со штатным расписанием основных служб, составом структурных подразделений. Сбор материалов для отчета по практике.</p> <p>Знакомство с работой инженерно-технической службы (инженерные сети и коммуникации, текущий и капитальный ремонт, лифтовое хозяйство, диспетчеризация).</p> <p>Знакомство с работой службы бронирования, приема и размещения гостей (регистрация гостей и расселение по номерам, подтверждение бронирования, информационное и документационное обеспечение).</p> <p>Знакомство с административной службой (состав, назначение, график работы, информационные системы управления предприятием, кадровое обеспечение, особенности организации работы обслуживающего персонала).</p> <p>Знакомство с работой службы безопасности санаторно-курортного предприятия (обеспечение безопасности персонала и гостей, охрана имущества, системы сигнализации).</p> <p>Изучение работы службы горничных санаторно-курортного предприятия (состав, назначение, график работы, должностные обязанности горничной).</p> <p>Знакомство с другими службами предприятия (служба общественного питания, транспортная служба, служба бытовых услуг, оздоровительных услуг, спортивных и т.п.). Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.</p> <p>3 этап : получение первичных профессиональных навыков</p> <p>Обработка, анализ систематизация фактического материала и источников (периодическая печать, учебники, интернет).</p> <p>Написание отчета по практике.</p> <p>Формами занятий для проведения практики могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальная работа студентов по отработке программы практики; - практические занятия; - деловые и ситуационные игры; - встречи и беседы со специалистами; - «Недели» по специальности;

	- конференции, экскурсии и др. В связи с тем, что практика является продолжением учебного процесса, руководство ею осуществляется, как правило, преподавателями образовательного учреждения.
Разработчики	
АННОТАЦИЯ рабочей программы практики <i>«Производственная преддипломная практика»</i> по направлению подготовки 43.04.03 <i>Гостиничное дело</i> профилю подготовки <i>«Управление и продвижение санаторно-курортных комплексов»</i> квалификация выпускника <i>магистр</i>	
Вид практики	производственная
Тип практики	преддипломная
Способ проведения практики	Стационарная
Форма проведения практики	Дискретная
Цель практики	Цель практики: Целью производственной преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	<i>ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</i> <i>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i> <i>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i> <i>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</i> <i>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</i> <i>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i> <i>ОПК-7 Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</i>

	<p><i>ОПК-4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</i></p> <p><i>ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i></p> <p><i>ПКС-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</i></p>
<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>УК-1.1. Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды.</i></p> <p><i>УК-1.2. Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия</i></p> <p><i>УК-1.3. Вырабатывает стратегию действий по устранению проблемных ситуаций</i></p> <p><i>УК-2.1. Определяет цель и задачи проекта.</i></p> <p><i>УК-2.2. Разрабатывает стратегические решения по реализации проекта, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений</i></p> <p><i>УК-2.3. Определяет виды работ и распределяет их между участниками проекта</i></p> <p><i>УК-2.4. Проводит презентацию бизнес-идеи и результаты реализации проекта</i></p> <p><i>УК-3.1. Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудовых коллективов</i></p> <p><i>УК-3.2. Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-3.3. Определяет результаты реализации командной стратегии.</i></p> <p><i>УК-4.1. Определяет особенности академического и профессионального делового общения, учитывает их в производственной или образовательной деятельности.</i></p> <p><i>УК-4.2. Эффективно применяет вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном и иностранном (-ых) языках в производственной или образовательной деятельности.</i></p> <p><i>УК-4.3. Применяет современные информационные коммуникативные технологии при поиске и использовании необходимой информации в процессе решения текущих и стратегических задач на государственном и иностранном (-ых) языках</i></p> <p><i>УК-5.1. Проводит анализ разнообразия культур, их особенностей в процессе межкультурного взаимодействия.</i></p> <p><i>УК-5.2. Использует в производственной или образовательной деятельности необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</i></p> <p><i>УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп общества и производственного</i></p> <p><i>УК-6.1. Умеет проводить самоанализ и самооценку, определять направления повышения личной эффективности</i></p> <p><i>УК-6.2. Демонстрирует умение определять приоритеты собственной профессиональной деятельности, проводить их</i></p>

ранжирование

УК-6.2. Применяет системное и критическое мышление для оценки путей и способов совершенствования собственной профессиональной деятельности

УК-6.3. Умеет достигать поставленных личных профессиональных целей с учетом имеющихся ресурсов
ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.3. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.

ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

ОПК-4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг

ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет.

ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-6.1. Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

ОПК-6.2. Умеет применять подходы, методы и технологии научно-

	<p><i>прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> ОПК-6.3. Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p> <p><i>ОПК-7.1. Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</i></p> <p><i>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</i></p> <p><i>ПКС -1.1. Знает и эффективно применяет методы стратегического анализа деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС -1.2. способен адаптировать существующие подходы и исследовательские методики к региональной специфике индустрии гостеприимства</i></p> <p><i>ПКС -2.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i></p> <p><i>ПКС-2.2. Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию общения, способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения; лексический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием второго иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета; - лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета; - основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей; - современные основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; - теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия; - историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности, теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; - теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; - нормативно-правовую базу деятельности гостиничного предприятия; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; - использовать знание, иностранного языка в профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; - анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; - применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия; разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах; - выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия; - использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; способностью к деловым коммуникациям на втором иностранном языке - способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности на иностранном языке - навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций - навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей - навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности - методами выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности - приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; оценки полученных результатов - навыками применения стандартов, нормативных и регламентирующих документов в текущей деятельности гостиницы
<p>Структура и содержание практики</p>	<p>Организационно- подготовительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> • установочное собрание (информация руководителя о целях практики, формах отчетной документации); • в организации, где проходит практика: знакомство с руководителем практики от организации, инструктаж по технике безопасности. <p>Аналитический этап</p> <p>Обучающиеся знакомятся с основными направлениями работы организации, изучают специфику отрасли (региона) её значение для функционирования национальной экономики, изучают учредительные документы, организационно-правовое устройство предприятия санаторно-курортной сферы, изучают также основные нормативные документы, регламентирующие деятельность организации (Федеральные законы, приказы и инструкции ведомственного уровня, региональное законодательство, и т.д.). Совместно с руководителем практики от предприятия и руководителем практики корректирует индивидуальное задание.</p> <p>Во время этого этапа обучающийся знакомится с актуальными проблемами, стоящими перед организацией санаторно-курортного комплекса, изучает возможные пути их решения, работает с плановой и отчетной документацией, осваивает технологию экономических расчетов, приобретает навыки в подготовке аналитических записок и отчетов.</p> <p>Обучающийся должен дать оценку экономической деятельности</p>

	<p>организации более подробной проработкой тех сторон деятельности, которые непосредственно связаны с проблематикой исследования. На этом же этапе обучающийся осуществляет сбор и предварительную обработку фактического статистического материала, необходимого для написания практической части выпускной квалификационной работы.</p> <p>Общее задание по производственной преддипломной практике. В ходе выполнения общего задания обучающемуся надлежит изучить следующие вопросы: История создания организации, ее общая характеристика, организационно-правовая форма. Учредительные документы, организационная структура. Характеристика основных структурных подразделений и их задачи. Основные экономические показатели деятельности организации.</p> <p>Отчетный этап Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителей практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации. Итоговая конференция (информация руководителя практики о результатах практики, выступление обучающихся с анализом по итогам прохождения практики).</p>
Разработчики	
<p>АННОТАЦИЯ рабочей программы практики <i>«Производственная организационно-управленческая практика»</i> по направлению подготовки 43.04.03 <i>Гостиничное дело</i> профилю подготовки <i>«Управление и продвижение санаторно-курортных комплексов»</i> квалификация выпускника <i>магистр</i></p>	
Вид практики	<i>производственная</i>
Тип практики	<i>организационно-управленческая практика</i>
Способ проведения практики	<i>Стационарная</i>
Форма проведения практики	<i>Дискретная</i>
Цель практики	<p>Цель практики: производственной организационно-управленческой практики является совершенствование и формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний, обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы, воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	<p><i>ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</i></p> <p><i>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты</i></p>

	<p><i>собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i></p> <p><i>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</i></p> <p><i>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</i></p> <p><i>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i></p> <p><i>ОПК-7 Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</i></p> <p><i>ОПК-4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</i></p> <p><i>ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i></p> <p><i>ПКС-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</i></p>
<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>УК-1.1. Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды.</i></p> <p><i>УК-1.2. Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия</i></p> <p><i>УК-1.3. Вырабатывает стратегию действий по устранению проблемных ситуаций</i></p> <p><i>УК-2.1. Определяет цель и задачи проекта.</i></p> <p><i>УК-2.2. Разрабатывает стратегические решения по реализации проекта, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений</i></p> <p><i>УК-2.3. Определяет виды работ и распределяет их между участниками проекта</i></p> <p><i>УК-2.4. Проводит презентацию бизнес-идеи и результаты реализации проекта</i></p> <p><i>УК-3.1. Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудовых коллективов</i></p> <p><i>УК-3.2. Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-3.3. Определяет результаты реализации командной стратегии.</i></p> <p><i>УК-4.1. Определяет особенности академического и профессионального делового общения, учитывает их в производственной или образовательной деятельности.</i></p> <p><i>УК-4.2. Эффективно применяет вербальные и невербальные</i></p>

средства взаимодействия на государственном и иностранном (-ых) языках в производственной или образовательной деятельности.

УК-4.3. Применяет современные информационные коммуникативные технологии при поиске и использовании необходимой информации в процессе решения текущих и стратегических задач на государственном и иностранном (-ых) языках

УК-5.1. Проводит анализ разнообразия культур, их особенностей в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-5.2. Использует в производственной или образовательной деятельности необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.

УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп общества и производственного

УК-6.1. Умеет проводить самоанализ и самооценку, определять направления повышения личной эффективности

УК-6.2. Демонстрирует умение определять приоритеты собственной профессиональной деятельности, проводить их ранжирование

УК-6.2. Применяет системное и критическое мышление для оценки путей и способов совершенствования собственной профессиональной деятельности

УК-6.3. Умеет достигать поставленных личных профессиональных целей с учетом имеющихся ресурсов

ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.3. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.

ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

ОПК-4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг

ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы

	<p><i>гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет.</i></p> <p><i>ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-6.1. Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i></p> <p><i>ОПК-6.2. Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i></p> <p><i>ОПК-6.3. Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</i></p> <p><i>ОПК-7.1. Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</i></p> <p><i>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</i></p> <p><i>ПКС -1.1. Знает и эффективно применяет методы стратегического анализа деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС -1.2. способен адаптировать существующие подходы и исследовательские методик к региональной специфике индустрии гостеприимства</i></p> <p><i>ПКС -2.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i></p> <p><i>ПКС-2.2. Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу деятельности предприятия; - виды мотивации и методы стимулирования персонала; способы оценки эффективности производственно-технологической деятельности; - особенности письменной и устной коммуникации на русском и иностранном языке; - основные виды деятельности предприятия, проблемы и перспективы его развития; - быстро и эффективно выполнять возникающие в процессе работы запросы гостей - основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей; - современные основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; - особенности формирования клиентурных отношений; профессиональные

	<p>стандарты обслуживания; Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал для написания отчета по практике; - разрабатывать алгоритм технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиницы; планировать ресурсы, необходимые для обеспечения гостиничной деятельности; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - вести переписку (переговоры, коммуникации) на профессиональные темы; - быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; - анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; - объясняться на иностранном языке; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> -- навыками применения стандартов в текущей деятельности гостиницы - навыками контроля деятельности гостиницы; координации работы функциональных подразделений гостиницы - навыками письменного и устного общения в коллективе и кооперации с коллегами - информационно-коммуникативными навыками профессионального общения, а также навыками поиска необходимой для осуществления профессиональной деятельности информации - навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций - навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей - навыками по выполнению должностных обязанностей администратора гостиницы (портъе): учёт занятых и освободившихся номеров; регистрация и расселение гостей; информирование о дополнительных услугах; доставка багажа в номер; хранение ключей; вручение корреспонденции; координация работы гостиничных служб по функционированию номерного фонда
<p>Структура и содержание практики</p>	<p>1 этап: подготовительный Производственный инструктаж. Ознакомление со структурой предприятия СКК. Изучение нормативной и технологической документации, правил внутреннего распорядка и пользования, действующей инструкции по пожарной и электробезопасности</p> <p>2 этап: ознакомительный Ознакомление с режимом работы основных служб СКК. Ознакомление с перечнем предлагаемых услуг и организацией информирования об услугах. Ознакомление с порядком оплаты услуг и предоставления льгот. Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике</p> <p>3 этап : организационно-управленческий этап Выполнение работ на предприятии санаторно-курортного и лечебно-оздоровительного комплекса, в том числе оценивать отзывы гостей об уровне и качестве обслуживания и вносить предложения по его дальнейшему совершенствованию; сбор материалов и изучение источников для отчета по практике; сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.</p> <p>Расчет нормативов численности обслуживающего персонала с учетом состава работ, норм обслуживания одним рабочим, нормативом явочной и списочной численности, категории предприятия СКК. Составление на основе штабного расписания графика дежурств обслуживающего персонала. Заполнение табеля рабочего времени согласно установленным правилам и нормативно-</p>

	<p>правовым актам; вести картотеку прихода и расхода ценностей. Составлять договор на материальную ответственность. Получать предметы имущества и оборудование со склада. Участвовать в инвентаризации имущества предприятия СКК. Заполнять инвентаризационную ведомость.</p> <p>Распределять обязанности между персоналом, проводить совещания и инструктажи, принимать оперативную информацию и доводить ее до сведения руководства. Составлять и оформлять служебную документацию: план работы структурного подразделения (службы), перспективный план загрузки предприятия СКК, а также планировать потребности службы. Осуществлять контроль всей деятельности служб, выявлять, анализировать недостатки в работе служб, разрабатывать меры по совершенствованию технологического обслуживания клиентов, улучшения его качества и расширения ассортимента услуг. Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.</p> <p>4 этап : аналитический</p> <p>Обработка, анализ систематизация фактического материала и источников (периодическая печать, учебники, интернет).</p> <p>Написание отчета по практике</p>
Разработчики	
<p>АННОТАЦИЯ рабочей программы практики <i>«Производственная практика (научно-исследовательская работа)»</i> по направлению подготовки <i>43.04.03 Гостиничное дело</i> профилю подготовки <i>«Управление и продвижение санаторно-курортных комплексов»</i> квалификация выпускника <i>магистр</i></p>	
Вид практики	<i>Производственная</i>
Тип практики	<i>Научно-исследовательская</i>
Способ проведения практики	<i>Стационарная</i>
Форма проведения практики	<i>Дискретная</i>
Цель практики	Цель практики: получение обучающимися знаний о методах и принципах проведения организационной диагностики и организационного проектирования в СКК, освоение методов и приемов практического проведения организационной диагностики и осуществления организационного проектирования в санаторно-курортной и рекреационной деятельности, приобретение навыков оценки эффективности мер по совершенствованию процессов организационной диагностики и организационного проектирования в санаторно-курортной и рекреационной, а также профессиональная подготовка магистранта к работе на руководящих должностях на предприятии санаторно-курортного комплекса (сети предприятий) в соответствии с профессиональным стандартом отрасли.
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	<p><i>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</i></p> <p><i>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для</i></p>

	<p><i>академического и профессионального взаимодействия</i></p> <p><i>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i></p> <p><i>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</i></p> <p><i>ПКС-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса</i></p>
<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>УК-1.1. Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды.</i></p> <p><i>УК-1.2. Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия</i></p> <p><i>УК-1.3. Вырабатывает стратегию действий по устранению проблемных ситуаций</i></p> <p><i>УК-3.1. Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудовых коллективов</i></p> <p><i>УК-3.2. Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-3.3. Определяет результаты реализации командной стратегии.</i></p> <p><i>УК-4.1. Определяет особенности академического и профессионального делового общения, учитывает их в производственной или образовательной деятельности.</i></p> <p><i>УК-4.2. Эффективно применяет вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном и иностранном (-ых) языках в производственной или образовательной деятельности.</i></p> <p><i>УК-4.3. Применяет современные информационные коммуникативные технологии при поиске и использовании необходимой информации в процессе решения текущих и стратегических задач на государственном и иностранном (-ых) языках</i></p> <p><i>УК-6.1. Умеет проводить самоанализ и самооценку, определять направления повышения личной эффективности</i></p> <p><i>УК-6.2. Демонстрирует умение определять приоритеты собственной профессиональной деятельности, проводить их ранжирование</i></p> <p><i>УК-6.2. Применяет системное и критическое мышление для оценки путей и способов совершенствования собственной профессиональной деятельности</i></p> <p><i>УК-6.3. Умеет достигать поставленных личных профессиональных целей с учетом имеющихся ресурсов.</i></p> <p><i>ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.</i></p>

	<p><i>ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</i></p> <p><i>ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ПКС -1.1. Знает и эффективно применяет методы стратегического анализа деятельности гостиничного комплекса</i></p> <p><i>ПКС -1.2. способен адаптировать существующие подходы и исследовательские методики к региональной специфике индустрии гостеприимства</i></p> <p><i>ПКС -2.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i></p> <p><i>ПКС-2.2. Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>УК-1</p> <p>Знать: роль и значение организационной диагно-стики и проектирования деятельности предприятий СКК и других предприятий для совершенствованию деятельности и формированию клиентурных отношений</p> <p>Уметь: оценивать результаты организационной диагностики и интеграции в разработку продуктов санаторно-курортной линейки предприятий</p> <p>Владеть: навыками применения результатов организационной диагностики для проектирования деятельности предприятий СКК</p> <p>УК-3</p> <p>Знать: научно-теоретических принципы и подхо-ды к проведению организационной диагностики деятельности предприятий СКК</p> <p>Уметь: использовать результаты организационной диагностики деятельности предприятия СКК и других объектов, обслуживания потребителей и проектирование санаторно-курортных продуктов для ЦА</p> <p>Владеть: навыками применения результатов организационной диагностики в системе разработки продуктов на предприятиях СКК и других объектов, обслуживания потребителей</p> <p>УК-4</p> <p>Знать: научно-теоретические принципы и подходы к созданию системы организационной диагностики деятельности предприятий СКК</p> <p>Уметь: обосновывать применение полученных результатов для разработки продуктов санаторно-курортного комплекса</p>

	<p>предприятий СКК для ЦА Владеть: навыками разработки форм и методов организационной диагностики деятельности предприятий СКК УК-6 Знать: методы и приемы организации организационной диагностики деятельности предприятий СКК Уметь: использовать результаты организационной диагностики предприятия СКК для разработки конкурентоспособных продуктов для ЦА объектов СКК Владеть: навыками применения результатов проведенной организационной диагностики деятельности предприятия СКК в целях разработки конкурентоспособного санаторно-курортного или рекреационного продукта ОПК-3 Знать: методы и приемы проведения организационной диагностики деятельности санаторно-курортной деятельности в сфере управления качеством услуг; Уметь: проводить разрабатывать и внедрять методы организационной диагностики с целью управления качеством услуг предприятиями СКК; Владеть: технологиями разработки стратегии управления качеством услуг предприятий СКК на основе проведенной организационной диагностики ОПК-5 Знать: способы и подходы разработки элементов экономической стратегии предприятий СКК на основе организационной диагностики и проектирования санаторно-курортного лечения; Уметь: оценивать эффективность разработанных стратегий и реализованных управленческих решений на предприятиях СКК, после проведения организационной диагностики деятельности; Владеть: методиками разработки и внедрения экономической стратегии в деятельность предприятий санаторно-курортного комплекса на основе проведенной организационной диагностики и разработать конкурентоспособный лечебно-оздоровительный продукт ПКС-2 Знать: способы и методы применения полученных результатов организационной диагностики для обоснования стратегии и тактики развития предприятий СКК; Уметь: обосновывать стратегические мероприятия, которые необходимо реализовать для подтверждения соответствия стратегии предприятий СКК региональным целям и задачам; Владеть: методиками применения полученных результатов организационной диагностики для обоснования стратегии и тактики развития предприятий СКК в области разработки новых продуктов</p>
<p>Структура и содержание практики</p>	<p>Блок 1. Научно-теоретические основы проведения организационной диагностика и проектирования лечебно-оздоровительных услуг в СКК Сущность, цели и задачи организационной диагностика и организационное проектирование в СКК Принципы построения организационных структур управления в СКК. Новации в организационном и тактическом проектировании в деятельности предприятий СКК Блок 2. Методические и практические приемы проведения</p>

	организа-онной диагностика и организационного проектирования в СКК Разработка мер по совершенствованию системы организационной диагностика в санаторно-курортной и рекреационной деятельности Разработка мер по совершенствованию организационного проектирования в санаторно-курортной и лечебно-оздоровительной деятельности на основе инновационных подходов
Разработчики	