

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
Высшая школа гостеприимства

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: Гостиничное дело
Профиль: «Экономика и управление гостиничным предприятием»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Калининград
2023

АННОТАЦИЯ рабочей программы практики «Учебная ознакомительная практика» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю подготовки «Экономика и управление гостиничным предприятием» квалификация выпускника бакалавр	
Вид практики	Учебная
Тип практики	Ознакомительная
Способ проведения практики	Стационарная, выездная
Форма проведения практики	Дискретная
Цель практики	получение первичных профессиональных умений и навыков
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>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</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p>УК 3.1 Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК 3.2 Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды</p> <p>УК 3.3 Адаптируется в профессиональном коллективе</p> <p>УК 4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на русском и иностранном языках</p> <p>УК 4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей</p> <p>УК 4.3 Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров</p> <p>УК 8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>УК 8.2 Оценивает степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК 8.3 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения</p> <p>ОПК 3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК 3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>

	ОПК 3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - основы деловой коммуникации на русском и иностранном языках; - основы безопасности для осуществления профессиональной деятельности с целью сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. -профессиональную терминологию и основные технологии гостиничной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять стратегию сотрудничества и обмен информацией с членами команды; - взаимодействовать и осуществлять деловую коммуникацию на русском и иностранном языках; - определять выбор стратегий при ведении деловых переговоров; - 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. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы в команде; - разрешения проблемных ситуаций, возникающих в процессе профессиональной деятельности; - профессиональной этики и делового этикета; - безопасного осуществления профессиональной деятельности с целью сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; - использования профессиональных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом заявленного качества оказания услуг, мнения потребителей, заинтересованных сторон и международных стандартов качества.
Структура и содержание практики	<p>Содержание практики:</p> <p>подготовительный этап : организационные мероприятия по разъяснению целей и задач практики, инструктаж по технике безопасности; общее знакомство с базой и местом прохождения практики;</p> <p>основной этап: участие в работе организации (студент выполняет поручения руководителя практики от предприятия по согласованию с руководителем практики от БФУ им. И. Канта), сбор фактического материала о базе прохождения практики и деятельности, которую выполнял студент в период прохождения практики;</p> <p>заключительный этап (подготовка отчётной документации по итогам практики)</p> <p>защита отчета по итогам практики</p>
Разработчики	Макарова О.А., к.ю.н, доцент
АННОТАЦИЯ рабочей программы практики	

<p align="center">«Производственная организационно-управленческая практика» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю подготовки «Экономика и управление гостиничным предприятием» квалификация выпускника бакалавр</p>	
Вид практики	Производственная
Тип практики	Организационно-управленческая
Способ проведения практики	Стационарная
Форма проведения практики	Дискретная
Цель практики	формирование профессиональных знаний и навыков при непосредственном участии студента в работе предприятий гостиничного бизнеса
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>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</p> <p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ПК-4 Способен к оказанию услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p>УК-2.1 Демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели деятельности</p> <p>УК-2.2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>УК-2.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p> <p>УК-3.1 Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды</p> <p>УК-3.3 Адаптируется в профессиональном коллективе</p> <p>УК-4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на русском и иностранном языках</p> <p>УК-4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей</p>

	<p>УК-4.3 Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров</p> <p>УК-5.1 Имеет представление о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом аспекте</p> <p>УК-5.2 Демонстрирует знания межкультурного разнообразия общества в этическом контексте</p> <p>УК-5.3 Умеет выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей</p> <p>УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>УК-8.2 оценивает степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8.3 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения</p> <p>УК-9.1 Позволяет на основе совокупности ценностей, потребностей, мотивов, адекватных целям и задачам инклюзивного обучения, мотивировать себя на выполнение определенных профессиональных действий</p> <p>УК-9.2 Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом</p> <p>УК-10.1 Самостоятельно анализирует основные тенденции развития экономики применительно к профессиональной деятельности</p> <p>УК-10.2 Ориентируется в ходе развития экономических процессов, представляет закономерность их происхождения и логику их развития</p> <p>ПК-4.1 Обеспечивает процесс приема регистрации и размещения гостей различных категорий (группы, индивидуальные туристы, люди с инвалидностью и пр.);</p> <p>ПК-4.2 Обеспечивает учет национальных и культурных особенностей гостей при размещении</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>Знать: виды управленческих решений в гостиничном бизнесе и методы их принятия; современные модели корпоративной социальной ответственности гостиницы для оценки последствий управленческих решений;</p> <p>Уметь: разрабатывать алгоритмы принятия рациональных управленческих решений и оценивать их последствия как для предприятия так и для всей гостиничной индустрии;;</p> <p>Владеть: современными методиками принятия и реализации организационно-управленческих решений в гостиничной индустрии</p> <p>Знать принципы организации процессов обслуживания и работы в коллективе;</p> <p>Уметь толерантно относиться к различиями в коллективе;</p> <p>Владеть навыками работы в межконфессиональном коллективе;</p> <p>Знать особенности письменной и устной коммуникации на русском и иностранном языке;</p> <p>Уметь вести переписку (переговоры, коммуникации) на профессиональные темы;</p> <p>Владеть навыками письменного и устного общения в коллективе и кооперации с коллегами</p>

Знать организацию труда персонала средства размещения, а также национальных особенностей оказания услуг различным категориям гостей

Уметь принимать заказы от проживающих на услуги, предусмотренные гостиничным предприятием, а также оказывать их;

Владеть навыками общения в коллективе и кооперации с коллегами

Знать основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей;

Уметь быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

Владеть навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Знать экономические основы контроля и анализа бизнес-процессов департаментов (служб) гостиничного предприятия, теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Уметь осуществлять планирование, контроль и анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения, проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

Владеть основными навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства

Знать действующее законодательство, регулирующие отношения в сфере гостиничного обслуживания; структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг; порядок рассмотрения споров в сфере гостиничных услуг.

Уметь ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере гостиничных услуг; компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, которые могут возникнуть в связи с исполнением профессиональных обязанностей.

Владеть навыками работы с законодательными и иными нормативными правовыми актами в сфере гостиничных услуг

Знать: особенности формирования клиентурных отношений; профессиональные стандарты обслуживания;

Уметь: объясняться на иностранном языке;

Владеть: навыками по выполнению должностных обязанностей администратора гостиницы (портье): 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

Знать: современные основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;

Уметь: анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать

	эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; Владеть: навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.
Структура и содержание практики	Подготовительный этап Основной этап Заключительный (отчетно-аттестационный) этап
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент.
АННОТАЦИЯ рабочей программы практики «Производственная сервисная практика» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю подготовки «Экономика и управление гостиничным предприятием» квалификация выпускника бакалавр	
Вид практики	Производственная
Тип практики	Сервисная
Способ проведения практики	Стационарная
Форма проведения практики	Дискретная
Цель практики	формирование профессиональных знаний и навыков при непосредственном участии студента в работе предприятий гостиничного бизнеса
Компетенции, формируемые в результате освоения практики	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах 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 ПК-4 Способен к оказанию услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса ПК-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	УК-2.1 Демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели деятельности УК-2.2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

	<p>УК-3.1 Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды</p> <p>УК-3.3 Адаптируется в профессиональном коллективе</p> <p>УК-4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на русском и иностранном языках</p> <p>УК-4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей</p> <p>УК-4.3 Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров</p> <p>УК-5.1 Имеет представление о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом аспекте</p> <p>УК-5.2 Демонстрирует знания межкультурного разнообразия общества в этическом контексте</p> <p>УК-5.3 Умеет выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей</p> <p>УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>УК-8.2 оценивает степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8.3 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения</p> <p>ПК-4.1 Обеспечивает процесс приема регистрации и размещения гостей различных категорий (группы, индивидуальные туристы, люди с инвалидностью и пр.);</p> <p>ПК-4.2 Обеспечивает учет национальных и культурных особенностей гостей при размещении</p> <p>ПК-5.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ПК-5.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>Знать нормативно-правовую базу деятельности предприятия;</p> <p>Уметь использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал для написания отчета по практике;</p> <p>Владеть навыками применения стандартов в текущей деятельности гостиницы</p> <p>Знать: виды мотивации и методы стимулирования персонала; способы оценки эффективности производственно-технологической деятельности;</p> <p>Уметь: разрабатывать алгоритм технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиницы; планировать ресурсы, необходимые для обеспечения гостиничной</p>

	<p>деятельности; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>владеть: навыками контроля деятельности гостиницы; координации работы функциональных подразделений гостиницы</p> <p>Знать особенности письменной и устной коммуникации на русском и иностранном языке;</p> <p>Уметь вести переписку (переговоры, коммуникации) на профессиональные темы;</p> <p>Владеть навыками письменного и устного общения в коллективе и кооперации с коллегами</p> <p>Знать основные виды деятельности предприятия, проблемы и перспективы его развития;</p> <p>Уметь быстро и эффективно выполнять возникающие в процессе работы запросы гостей</p> <p>Владеть информационно-коммуникативными навыками профессионального общения, а также навыками поиска необходимой для осуществления профессиональной деятельности информации</p> <p>Знать основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей;</p> <p>Уметь быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p>Владеть навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Знать: особенности формирования клиентурных отношений; профессиональные стандарты обслуживания;</p> <p>Уметь: объясняться на иностранном языке;</p> <p>Владеть: 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> <p>Знать: принципы развития и закономерности экономического поведения гостиничного предприятия, основы структуризации рынков сферы услуг;</p> <p>Уметь: разрабатывать корпоративные, конкурентные и функциональные стратегии развития гостиницы;;</p> <p>Владеть: методами формулирования и реализации стратегий на уровне конкретного предприятия размещения; качественными и количественными методами оценки параметров и характеристики систем управления качеством гостиницы, инструментарием оценки прогресса в области улучшения качества</p>
Структура и содержание практики	<p>Подготовительный этап</p> <p>Основной этап</p> <p>Заключительный (отчетно-аттестационный) этап</p>
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент.
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы практики</p> <p>«Производственная спреддипломная практика»</p> <p>по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело</p>	

профилю подготовки «Экономика и управление гостиничным предприятием» квалификация выпускника бакалавр	
Вид практики	Производственная
Тип практики	Преддипломная
Способ проведения практики	Стационарная
Форма проведения практики	Дискретная
Цель практики	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	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>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</p> <p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>ПК-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств</p>

	размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p>ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.3 Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК -2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК -3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p> <p>ОПК -3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы</p> <p>ОПК -4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК -4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью on-line технологий.</p> <p>ОПК -4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.</p> <p>ОПК -6.1 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;</p> <p>ОПК -6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК -6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания</p> <p>ОПК -7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТиТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания.</p> <p>ОПК -7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер</p> <p>ОПК -7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности</p>

ОПК -8.1 Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий для решения задач в сфере туризма и гостеприимства.

ОПК -8.2 Умеет выполнять трудовые действия с использованием информационных технологий при решении задач в профессиональной туристической деятельности

ОПК -8.3

УК-3.1 Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели

УК-3.2 Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды

УК-3.3 Адаптируется в профессиональном коллективе

УК-4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на русском и иностранном языках

УК-4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей

УК-4.3 Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров

УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности

УК-8.2 оценивает степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.3 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения

УК-9.1 Позволяет на основе совокупности ценностей, потребностей, мотивов, адекватных целям и задачам инклюзивного обучения, мотивировать себя на выполнение определенных профессиональных действий

УК-9.2 Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом

УК-10.1 Самостоятельно анализирует основные тенденции развития экономики применительно к профессиональной деятельности

УК-10.2 Ориентируется в ходе развития экономических процессов, представляет закономерность их происхождения и логику их развития

ПК -1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение

ПК -1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

ПК -2.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

ПК -2.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

	<p>ПК -2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта</p> <p>ПК-5.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ПК-5.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики</p>	<p>Знать: современные основы производственно-техно-логической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы;</p> <p>Уметь: анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>Владеть: навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей</p> <p>Знать: теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия;</p> <p>Уметь: 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;</p> <p>Владеть: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности;</p> <p>Знать: 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;</p> <p>Уметь: выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</p> <p>Владеть: методами выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности</p> <p>Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг;</p>

теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения;

Уметь: 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;

Владеть: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; оценки полученных результатов

Знать нормативно-правовую базу деятельности гостиничного предприятия;

Уметь использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал;

Владеть навыками применения стандартов, нормативных и регламентирующих документов в текущей деятельности гостиницы

Знать основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей;

Уметь быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

Владеть навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Знать: специфику научной информации в глобальных информационных сетях в избранной сфере профессиональной деятельности
Уметь: работать с научной информацией в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Владеть: навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности

Знать: 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;

Уметь: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности

Владеть: основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; способностью к деловым коммуникациям на втором иностранном языке;

Знать: лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические

явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета;

Уметь: использовать знание, иностранного языка в профессиональной деятельности;

Владеть: способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности на иностранном языке

Знать основные виды деятельности предприятия, особенности организации и обеспечения безопасности как сотрудников, так и проживающих гостей;

Уметь быстро и эффективно выполнять распоряжения руководителей служб в сфере обеспечения безопасных условий труда, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

Владеть навыками безопасного поведения на предприятии гостиничной индустрии, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Знать экономические основы контроля и анализа бизнес-процессов департаментов (служб) гостиничного предприятия, теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Уметь осуществлять планирование, контроль и анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения, проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

Владеть основными навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства

Знать действующее законодательство, регулирующие отношения в сфере гостиничного обслуживания; структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг; порядок рассмотрения споров в сфере гостиничных услуг.

Уметь ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере гостиничных услуг; компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, которые могут возникнуть в связи с исполнением профессиональных обязанностей.

Владеть навыками работы с законодательными и иными нормативными правовыми актами в сфере гостиничных услуг

Знать: нормативно-техническую базу разработки; технические регламенты, санитарные нормы и правила;

Уметь: планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения;

Владеть: методами разработки и предоставления знать: теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия;

уметь: применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента

Знать: основные виды деятельности предприятия, проблемы и перспективы его развития; фундаментальные разделы математики,

	<p>необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уметь: быстро и эффективно выполнять возникающие в процессе работы запросы гостей; применять математические методы в профессиональной гостиничной деятельности при решении практических задач;</p> <p>Владеть: информационно-коммуникативными навыками профессионального общения, а также навыками поиска необходимой для осуществления профессиональной деятельности информации; математическими знаниями и методами; математическим аппаратом, необходимым для профессиональной деятельности</p> <p>Знать: теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; 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; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;</p> <p>Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p> <p>Владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности</p>
Структура и содержание практики	<p>Подготовительный этап</p> <p>Основной этап</p> <p>Заключительный (отчетно-аттестационный) этап</p>
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент.